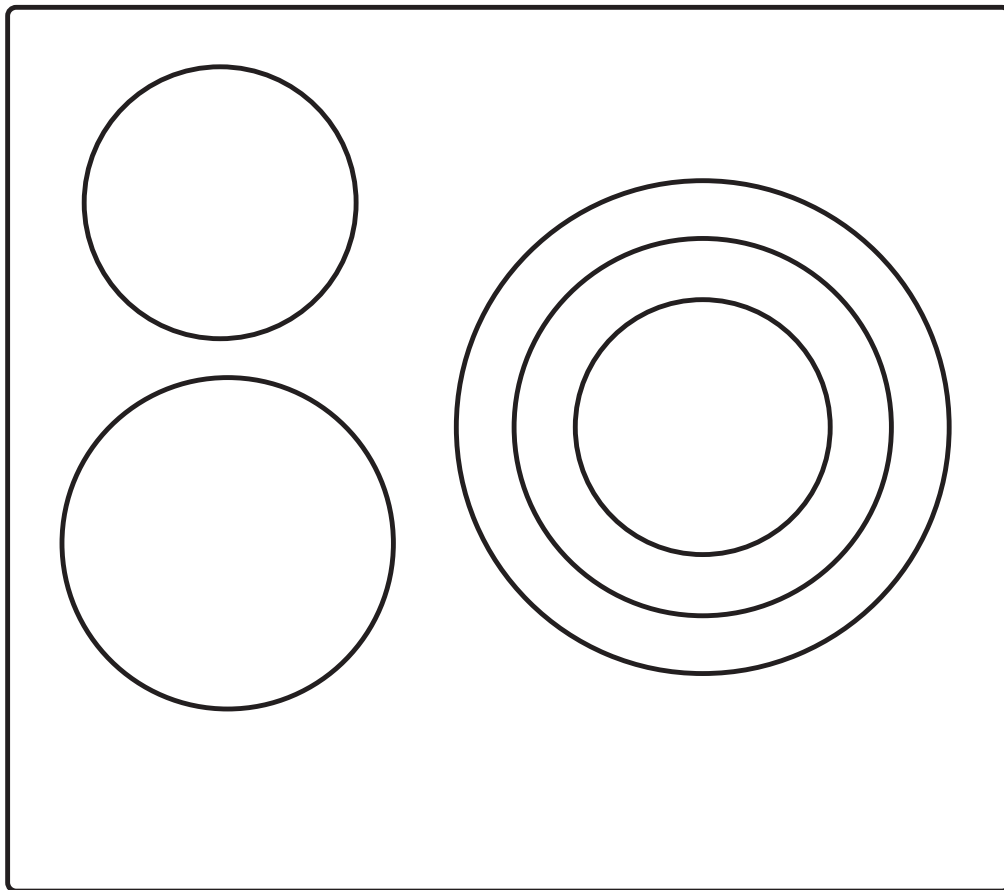


# SCHNEIDER

## Plaque vitrocéramique Vitrocer mica Placa vitrocer mica



## SCCH603TSE

### Manuel d'instructions

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil. Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.

### Manual de instrucciones

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes para utilizar este dispositivo. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

### Manual de instru es

Leia atentamente as seguintes instru es antes de usar este dispositivo. Guarde estas instru es para referência futura.

# **1. Avant-propos**

## **1.1 Avertissements de sécurité**

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

## **1.2 Installation**

### **1.2.1 Risque de choc électrique**

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travaux de maintenance sur celui-ci.
- Une connexion à un bon système de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié peut modifier le système de câblage domestique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

### **1.2.2 Risque de coupure**

- Faites attention - les bords du panneau sont tranchants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

### **1.2.3 Consignes de sécurité importantes**

- Lisez attentivement ces instructions avant

d'installer ou d'utiliser cet appareil.

- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez mettre ces informations à disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela peut réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui comprend un sectionneur permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou

si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne aux qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
- Avertissement : Concernant les surfaces de la plaque de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les parties sous tension, si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles, sur la surface de la plaque de cuisson, car ils risqueraient de devenir brûlants.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez les flammes avec, par exemple, un couvercle ou une couverture anti-feu.

## **1.3 Fonctionnement et maintenance**

### **1.3.1 Risque de choc électrique**

- Ne cuisez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil avec l'interrupteur mural ou au niveau

du tableau électrique et contactez un technicien qualifié.

- Éteignez la plaque de cuisson avec l'interrupteur mural avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

### **1.3.2 Risque pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes sur la sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

### **1.3.3 Danger lié aux surfaces chaudes**

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront assez chaudes pour provoquer des blessures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout

objet autre que des ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'est pas refroidie.

- Tenez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne surplombent pas les autres zones de cuisson qui sont allumées. Maintenez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des échaudures.

#### **1.3.4 Risque de coupure**

- La lame tranchante d'un racleur de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-la avec un soin extrême et rangez-la toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

#### **1.3.5 Consignes de sécurité importantes**

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est fonctionnant. L'ébullition provoque des émanations de fumée et de graisse qui peuvent

s'enflammer.

- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez ni ne laissez aucun objet magnétisable (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareil électronique (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme cela est décrit dans ce manuel (par exemple, en utilisant les commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casseroles pour désactiver les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, de mettre de debout ou monter dessus.
- Ne rangez pas les objets qui intéressent les



enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pourraient se blesser gravement.

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
- Ne réparez pas ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne placez pas ou ne faites pas tomber d'objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne vous mettez pas debout sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles aux bords déchiquetés ou ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre à induction, car cela pourrait

rayer le verre.

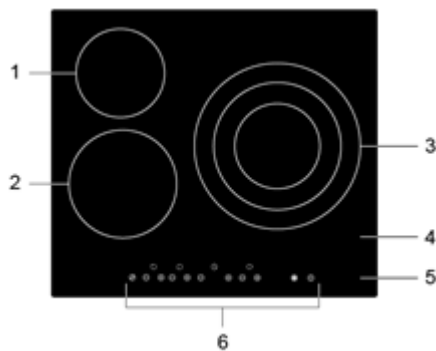
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou de détergent abrasifs pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils peuvent griffer le verre à induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les fermes ;
  - les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - les chambres d'hôtes.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Prenez garde de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, sauf s'ils sont constamment surveillés.

**Félicitations** pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson en céramique.

Nous vous recommandons de consacrer un peu de temps à la lecture de ce manuel d'instruction/installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement. Pour l'installation, veuillez lire la section sur l'installation. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez le manuel d'instructions/installation pour y revenir ultérieurement.

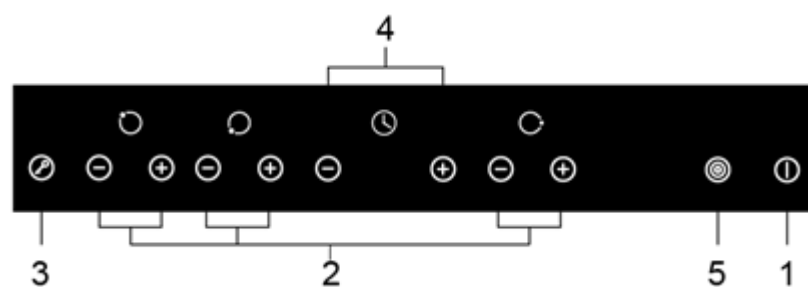
## 2. Produit Introduction

### 2.1 Vue de dessus



- 1. Max. Zone 1200 W
- 2. Max. Zone 1800 W
- 3. Max. Zone 1050/ 1950 / 2700 W
- 4. Plaque en verre
- 5. ACTIVÉ / DÉSACTIVÉ
- 6. Panneau de commande

### 2.2 Panneau de commande



- 1. Contrôle ON/OFF (ACTIVÉ / DÉSACTIVÉ)
- 2. Commandes de régulation de la puissance
- 3. Commandes de verrouillage
- 4. Commandes de régulation de la minuterie
- 5. Commande zone de cuisson triple

### 2.3 Informations sur le produit

La plaque de cuisson vitrocéramique à micro-ordinateur peut répondre à différents types de demandes de cuisine grâce au chauffage par fil de résistance, à la commande par micro-ordinateur et à la sélection multipuissance, ce qui est vraiment le choix optimal pour les familles modernes.

La plaque de cuisson vitrocéramique est centrée sur le client et adopte un design personnalisé. La plaque

de cuisson présente des performances sûres et fiables, rendant votre vie confortable et vous permettant de profiter pleinement du plaisir de la vie.

## 2.4 Principe de fonctionnement

Cette plaque de cuisson vitrocéramique utilise directement le chauffage par fil de résistance, et ajuste la puissance de sortie par régulation de la puissance avec les commandes tactiles.

## 2.5 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson vitrocéramique

- Lisez ce guide, en tenant compte de la section « Avertissements de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque vitrocéramique.

## 2.6 Spécifications techniques

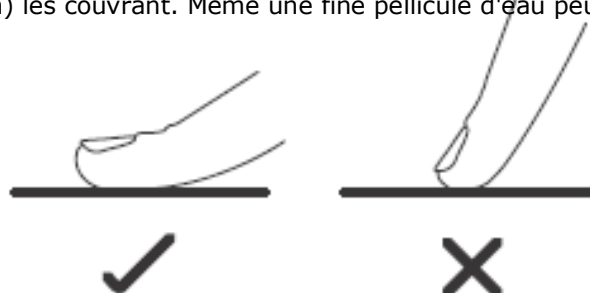
Plaque de cuisson	SCCH603TSE
Zones de cuisson	3 Zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Alimentation électrique installée	5200-6200 W
Dimensions du produit P×l×H (mm)	590X520X55
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

Les poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

## 3. Fonctionnement du produit

### 3.1 Commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, pas son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'il n'y a pas d'objets (par exemple un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

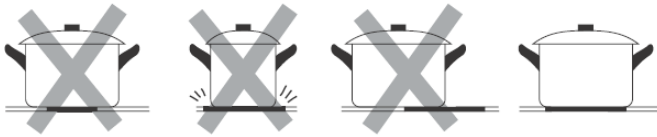


## 3.2 Choisir la bonne batterie de cuisine

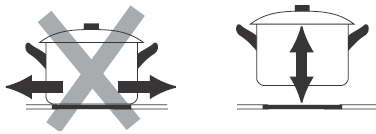
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine dont les bords sont dentelés ou le fond incurvé.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, qu'il repose à plat sur le verre et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



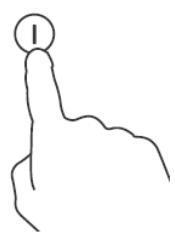
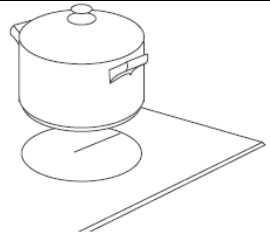
Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson en céramique. Ne les faites pas glisser, car elles pourraient rayer le verre.



## 3.3 Mode d'emploi

### 3.3.1 Commencer la cuisson

Après la mise sous tension, un bip est émis, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde avant de s'éteindre, indiquant que la plaque vitrocéramique est passée en mode veille.

Touchez la commande ON/OFF. Tous les voyants affichent « - »	
Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. <ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.</li></ul>	

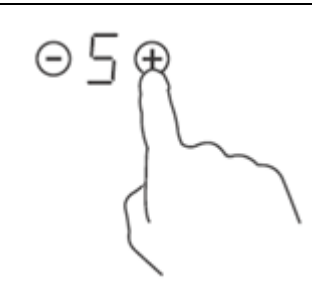
Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant les commandes « - » et « + ».

- Si vous ne choisissez pas de réglage de la chaleur dans la minute, la plaque vitrocéramique s'éteint automatiquement.

Vous devez recommencer à l'étape 1.

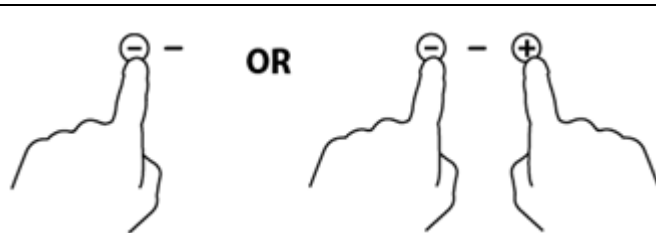
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

- En maintenant enfoncée l'une de ces touches, la valeur s'ajustera à la hausse ou à la baisse.

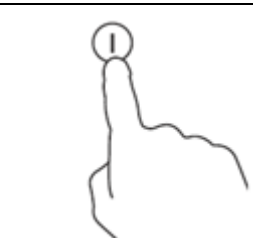



### 3.3.2 Terminer la cuisson

Désactivez la zone de cuisson en faisant défiler le curseur vers « 0 » ou en touchant simultanément les commandes « - » et « + ».



Éteignez toute la plaque de cuisson en touchant la commande ON/OFF.



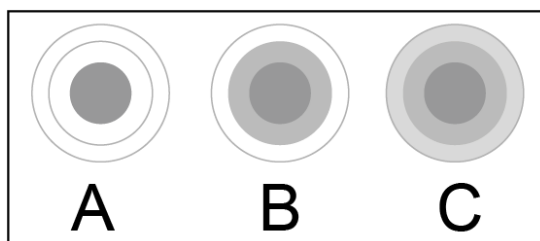
 Faites attention aux surfaces chaudes.

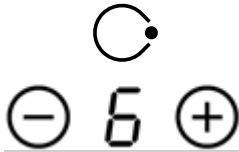






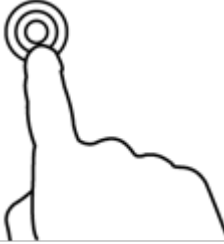

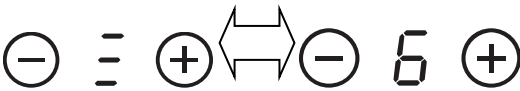




La lettre « H » indique la zone de cuisson qui est chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Cette fonction peut aussi être utilisée comme fonction d'économie d'énergie. Si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.



### 3.3.3 Utilisation de la fonction zone triple

- La fonction ne fonctionne que dans la zone de cuisson n°3
- La zone de cuisson triple dispose de deux zones de cuisson que vous pouvez utiliser : une section centrale et une section extérieure. Vous pouvez utiliser la section centrale (**A**) indépendamment ou les deux sections (**B**) ou (**C**) en même temps.





<b>Activation de la zone triple</b>	
Réglez la chaleur entre les niveaux de puissance 1 et 9 (par exemple 6)	
La section centrale de la zone de cuisson de la zone triple s'allume.	
En touchant une fois la commande de la zone triple  , la section <b>(B)</b> se met à fonctionner.	
Le voyant de la zone de cuisson indique «  » et « 6 » alternativement.	
En touchant la commande de la zone triple  une deuxième fois, la section <b>(C)</b> se met à fonctionner.	
Le voyant de la zone de cuisson indique «  » et « 6 » alternativement.	
<b>Désactivation de la zone triple</b>	
Si la zone de cuisson n°3 fonctionne dans la section <b>(B)</b> , elle reviendra en section <b>(A)</b> en touchant  deux fois et la zone triple est désactivée.	
Si la zone de cuisson n°3 fonctionne dans la section <b>(C)</b> , elle reviendra en section <b>(A)</b> en touchant  deux fois et la zone triple est désactivée.	
Une fois la zone triple désactivée, le voyant de la zone de cuisson s'affiche.	

Remarque :



1. La double boucle est disponible uniquement dans la zone de cuisson n°3.
2. Vous pouvez sélectionner la fonction du niveau 1 au niveau 9.
3. Vous pouvez activer la zone double ou triple lorsque la zone de cuisson n°3 est sélectionnée.

### 3.3.4 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation involontaire (par exemple, si des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, sauf la commande ON/OFF, sont désactivées.

<b>Pour verrouiller les commandes</b>	
Touchez la commande de verrouillage 	Le voyant de la minuterie affiche « Lo »
<b>Pour déverrouiller les commandes</b>	
Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est allumée	
Touchez et maintenez la commande de verrouillage  pendant un certain temps.	



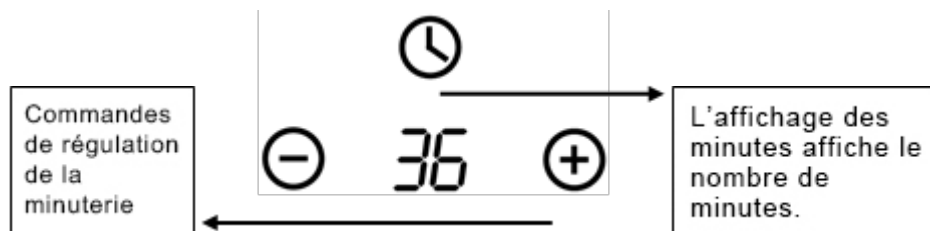
Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande ON/OFF , vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson vitrocéramique avec la commande ON/OFF  en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de l'opération suivante.

### 3.3.5 Commande de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières :

- Vous pouvez l'utiliser comme bip minute. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque la durée programmée est écoulée.
  - Vous pouvez la configurer pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson après la fin de la durée programmée.
- La minuterie est d'une durée maximale de 99 minutes.

#### Vue d'ensemble de la minuterie



#### a) Utilisation de la minuterie comme bip minute



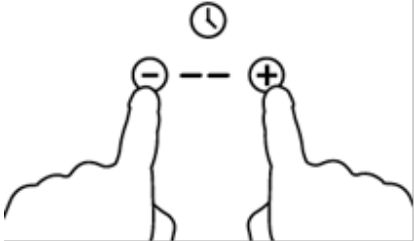
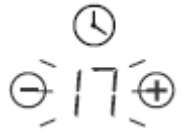

**Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson**

Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est allumée.  
Remarque : vous pouvez utiliser le bip minute même si vous n'utilisez aucune zone de cuisson.

Touchez la commande la minuterie, le voyant de la minuterie se met à clignoter ;











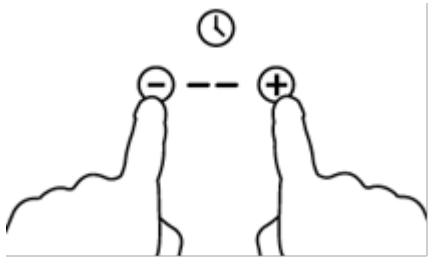


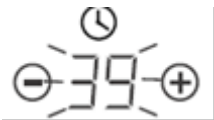
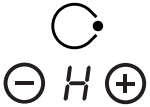
Réglez la durée en touchant la commande  ou  de la minuterie	
En touchant « - » et « + » ensemble, la minuterie est annulée, et « -- » s'affiche sur l'écran des minutes.	
Lorsque la durée est définie, la minuterie commence à décompter immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.	
Le buzzer bipera pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie affiche « - » lorsque le temps de réglage est terminé.	

Conseil :

- Touchez une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute.
- Touchez et maintenez la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si la durée du réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

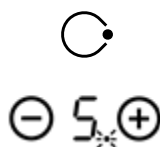
## b) Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Définition d'une zone	
Touchez la commande  ou  de la zone de cuisson correspondante pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.	
Réglez la durée en touchant la commande  ou  de la minuterie	
En touchant les commandes  et  ensemble, la minuterie est annulée, et « -- » s'affiche sur l'écran des minutes.	

<p>Lorsque la durée est définie, la minuterie commence à décompter immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.</p>	
<p>À l'expiration du temps de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement ; l'écran affiche « H » qui signifie chaud ;</p>	

Remarque :

- a) Le point rouge près du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



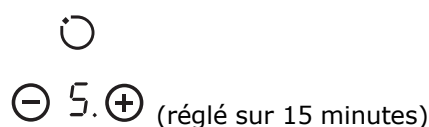
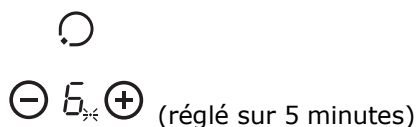
- b) Si vous voulez changer la durée après que le minuteur a été réglé, vous devez commencer par l'étape 1.

### Réglage de la minuterie pour désactiver plusieurs zones de cuisson

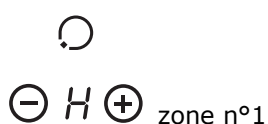
- a). Si plusieurs zones de chauffage utilisent cette fonction, le voyant de la minuterie affiche la durée la plus faible.

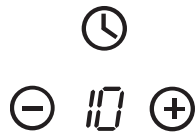
(par exemple réglage de la durée de la zone n°1 sur 5 minutes, réglage de la durée de la zone n°2 sur 15 minutes, l'indicateur de la minuterie affiche « 5 ».)

REMARQUE : Le point rouge situé près du voyant du niveau de puissance se met à clignoter.

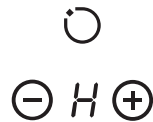


- b). Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Elle affiche alors le nouveau minuteur min. et le point de la zone correspondante se met à clignoter.



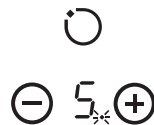


c). À l'expiration du temps de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Remarque :

- 1) Le point rouge près du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



- 2) Si vous voulez changer la durée après que le minuteur a été réglé, vous devez commencer par l'étape 1.

### 3.3.6 Protection contre la surtempérature

Un capteur de température embarqué peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque vitrocéramique. Lorsqu'une température excessive est repérée, la plaque vitrocéramique s'arrête automatiquement.

### 3.3.7 Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la plaque de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît pour vous alerter de vous tenir à l'écart de la plaque.

### 3.3.8 Durée de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une autre fonction de sécurité de la plaque de cuisson. L'arrêt se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les durées par défaut après lesquelles la zone de cuisson s'arrête sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4. Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Essayez la plaque de cuisson vitrocéramique pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Convenance
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffage délicat pour de petites quantités d'aliments</li><li>• faire fondre du chocolat, du beurre et faire cuire des aliments qui brûlent rapidement</li><li>• mijoter doucement</li><li>• réchauffage lent</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffage</li><li>• mijoter rapidement</li><li>• cuire du riz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sautés</li><li>• cuisson des pâtes</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• sautés</li><li>• cuisson très rapide</li><li>• faire bouillir de la soupe</li><li>• faire bouillir de l'eau</li></ul>

## 5. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou déversements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Éteignez la plaque de cuisson.</li><li>2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson tant que le verre est encore chaud (mais pas trop !)</li><li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou de l'essuie-tout.</li><li>4. Rallumez la plaque de cuisson.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention.</li><li>• Les tampons à récurer à usage intensif, certaines éponges en nylon et les détergents durs/abrasifs peuvent griffer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que votre détergent ou votre tampon à récurer est adapté.</li><li>• Ne laissez jamais des résidus de détergent sur la plaque de cuisson : le verre pourrait se teinter.</li></ul>

<p>Débordement, aliments fondus, et éclaboussures de sucre chaud sur le verre</p>	<p>Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou un grattoir à lame de rasoir adapté pour les plaques de cuisson vitrocéramique, mais faites attention aux surfaces des zones de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la plaque de cuisson avec l'interrupteur mural.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement vers une zone froide de la plaque de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon à vaisselle ou de l'essuie-tout.</li> <li>4. Suivez les étapes de 2 à 4 de la section ci-dessus « Salissures quotidiennes sur le verre ».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez dès que possible les taches laissez par les aliments fondus ou les débordements. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre.</li> <li>• Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-la avec un soin extrême et rangez-la toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.</li> </ul>
<p>Débordement sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la plaque de cuisson.</li> <li>2. Épongez le produit renversé</li> <li>3. Essayez la commande tactile avec une éponge propre et humide ou un torchon.</li> <li>4. Essayez complètement la zone jusqu'à ce qu'elle soit sèche Avec une serviette en papier.</li> <li>5. Rallumez la plaque de cuisson.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La plaque de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre par elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone des commandes tactiles avant de remettre la table de cuisson sous tension.</li> </ul>

## 6. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire ?
<p>Impossible d'allumer la plaque de cuisson.</p>	<p>Aucune puissance.</p>	<p>Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée.</p> <p>Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant dans votre maison ou votre secteur. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.</p>

Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section 'Utilisation de votre plaque de cuisson vitrocéramique' pour connaître les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou vous utilisez peut être le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et que vous utilisez la boule de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est griffé.	Ustensiles à bords rugueux.  Tampon à récurer ou détergent utilisé abrasif et non adapté.	Utilisez une batterie de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir la bonne batterie de cuisine ».  Voir la section « Nettoyage et entretien ».
Certaines casseroles font des bruits de claquement ou de cliquetis.	Cela peut être dû à la conception de votre batterie de cuisine (couches de métaux différents vibrant différemment).	C'est normal pour des casseroles et cela ne veut pas dire qu'il y a un défaut.

## .7. Installation

### 7.1 Sélection de l'installation de l'appareil

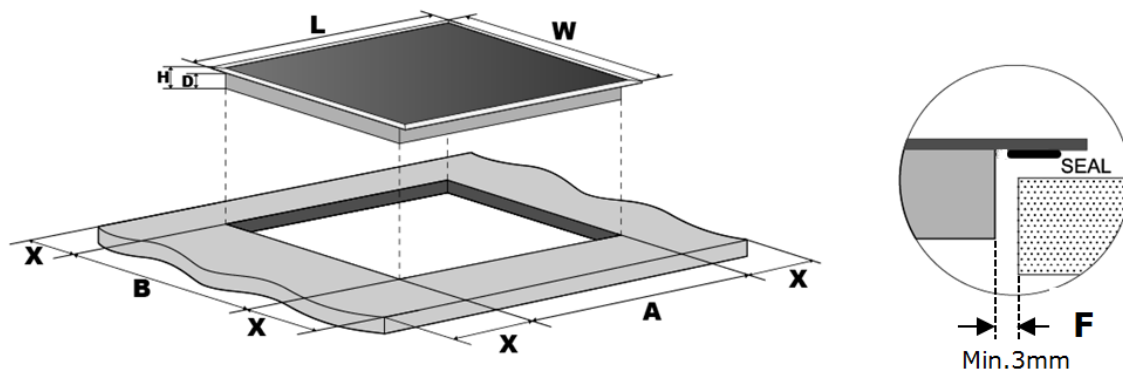
Coupez le plan de travail conformément aux tailles présentées sur le schéma.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace de 5 cm minimum doit être préservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de plan de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau pour le plan de travail, sauf s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :



Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la plaque et les surfaces intérieures du plan de travail doit d'être d'au moins 3 mm.

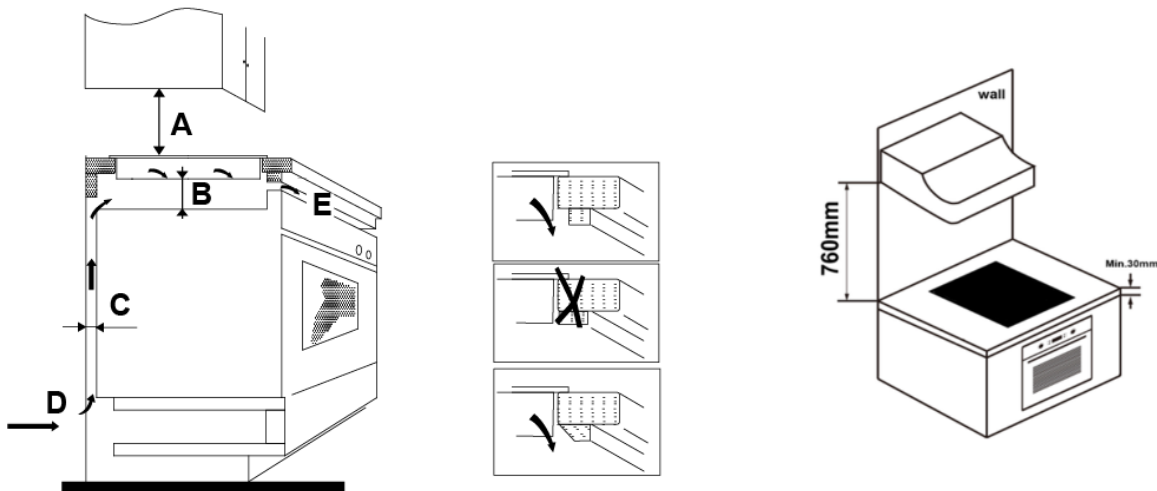


L(mm)	I(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous



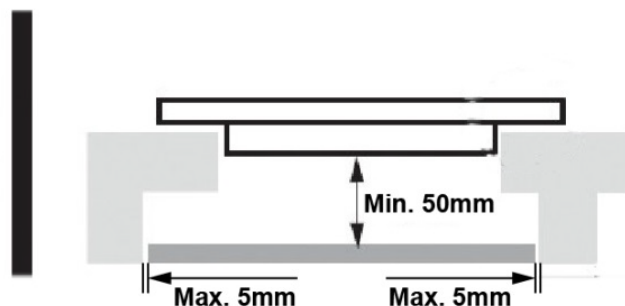
Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le placard doit d'être d'au moins de 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

## AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffé de la plaque de cuisson, ou de recevoir un choc électrique imprévisible pendant le fonctionnement, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la plaque de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



Il y a des trous d'aération à l'extérieur de la plaque. Vous DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque vous positionnez la plaque de cuisson.

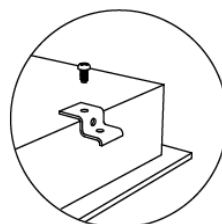
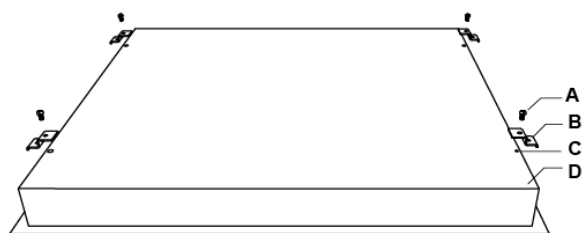


- Sachez que la colle qui colle le plastique ou le bois des meubles doit résister à une température supérieure à 150 °C afin d'éviter le décollement des panneaux.
- Le mur arrière et les surfaces adjacentes et environnantes doivent être capables de résister à une température de 90 °C.

## 8.2 Avant de placer les supports de fixation

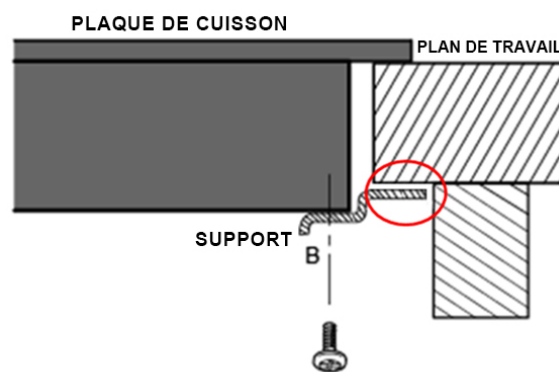
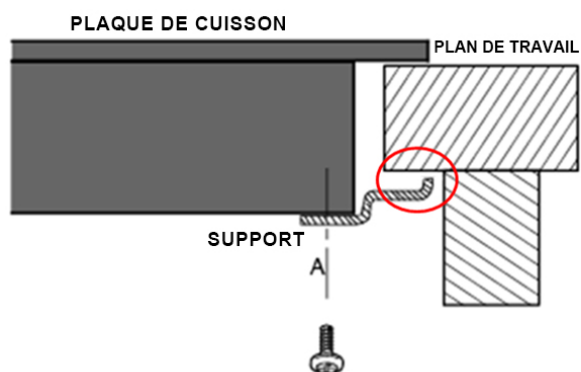
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Fixez la plaque sur le plan de travail en vissant quatre supports sur le fond de la table de cuisson (voir image) après l'installation.



A	B	C	D
vis	support	Trou de vissage	base

Régalez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail.







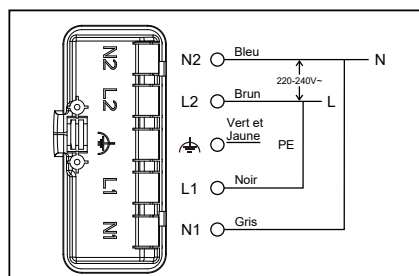
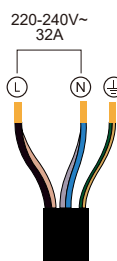
En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation (voir image).

### 8.3 Précautions

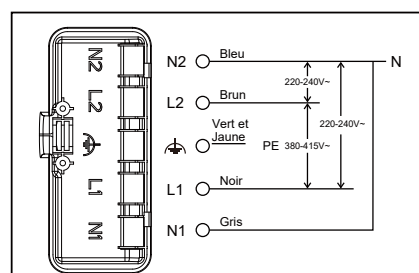
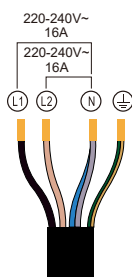
1. La plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Des professionnels sont à votre service. Veuillez ne jamais effectuer l'opération vous-même.
2. La plaque de cuisson vitrocéramique ne doit pas être installée sur un réfrigérateur ou congélateur, un lave-vaisselle ou un sèche-linge rotatif.
3. La plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit situés au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
5. La couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur pour éviter d'être endommagés.
6. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

### 8.4 Connexion de la plaque de cuisson au secteur

L'alimentation doit être branchée conformément à la norme en vigueur ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de branchement est montrée ci-dessous.



Si vous le souhaitez vous pouvez raccorder votre table de la façon suivante : attention ce raccordement doit être effectué par un technicien qualifié.



1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne dûment qualifiée.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.



**MISE AU REBUT :**  
**Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément en vue d'un traitement spécial.**

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage éventuel à l'environnement et à la santé humaine, qui pourrait autrement être causé s'il était éliminé de la mauvaise manière.

Ce symbole présent sur le produit indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales. Il doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage des biens électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets. Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service de mise au rebut des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service de mise au rebut des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

1. détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
2. défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
3. tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
4. toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
5. toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

**Service après-vente:** Pour une intervention technique suite à un dysfonctionnement, veuillez appeler le 04 88 78 59 99. Pour obtenir des informations sur les produits ou commander les pièces manquantes, veuillez appeler le 01 61 44 02 70 et choisir l'option appropriée.

## Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCCH603TSE	
Type de plaque		Plaque vitrocéramique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3 zones	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	Zone 1: 20,0 Zone 2: 16,5 Zone 3: 30,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	—	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC <sub>cuisson électrique</sub>	Zone 1: 180,7 Zone 2: 192,9 Zone 3: 193,3	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC <sub>plaque électrique</sub>	189,0	Wh/kg

Importé par: SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12, rue Jules Ferry,  
93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

# **1. Prólogo**

## **1.1 Advertencias de seguridad**

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de utilizar la placa.

## **1.2 Instalación**

### **1.2.1 Riesgo de descargas eléctricas**

- Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de llevar a cabo cualquier trabajo o mantenimiento sobre el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado con conexión a tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico deberán ser efectuadas únicamente por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de este consejo podría tener como resultado descargas eléctricas e incluso la muerte.

### **1.2.2 Riesgo de cortes**

- Tenga mucho cuidado: el panel tiene aristas vivas.
- Si no tiene cuidado, podría sufrir lesiones o cortes.

### **1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes**

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o

utilizar el aparato.

- No deberán colocarse en ningún momento materiales o productos combustibles cerca del aparato.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría ayudar a reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, este aparato deberá instalarse en conformidad con las presentes instrucciones de instalación.
- Este aparato deberá instalarse y conectarse a tierra adecuadamente únicamente por parte de una persona debidamente cualificada.
- Este aparato deberá conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión completa de la alimentación eléctrica.
- La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier reclamación sobre la garantía o de responsabilidad.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y entiendan los peligros que ello conlleva.

- Los niños no deberán jugar con este aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deberán ser realizadas por niños sin la supervisión de un adulto.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o una persona con cualificación similar para evitar riesgos innecesarios.
- Advertencia: Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas (para superficies de placas de vitrocerámica o materiales similares que protegen las partes con corriente)
- No deberán colocarse sobre la superficie de la placa objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas, ya que podrían calentarse y causar quemaduras
- No deberán utilizarse limpiadores de vapor.
- No emplee aparatos de limpieza con vapor para limpiar la placa.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de forma conjunta con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocinado.

- El proceso de cocinado deberá estar supervisado. Los procesos de cocinado de corta duración deberán estar supervisados en todo momento.
- **ADVERTENCIA:** El cocinado desatendido en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. No intente NUNCA extinguir un fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.

### **1.3 Uso y mantenimiento**

#### **1.3.1 Riesgo de descargas eléctricas**

- No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompiera o agrietara, apague el aparato inmediatamente retirando el enchufe de la alimentación eléctrica (toma de corriente) y póngase en contacto con un electricista cualificado.
- Desenchufe la placa de la toma de corriente antes de llevar a cabo operaciones de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo podría tener como resultado descargas eléctricas e incluso la muerte.

#### **1.3.3 Peligro de superficie caliente**

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se ponen lo suficientemente calientes para causar

quemaduras.

- No permita que su cuerpo, su ropa o cualquier otro artículo que no sean los utensilios de cocina adecuados entren en contacto con el cristal de vitrocerámica hasta que la superficie no esté fría.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las asas de las cacerolas podrían estar muy calientes al tacto. Asegúrese de que las asas o los mangos de las cacerolas o sartenes no estén situadas sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas y los mangos fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo podría tener como resultado quemaduras y escaldaduras.

#### **1.3.4 Riesgo de cortes**

- La hoja de los rascadores de placas queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Tenga extremo cuidado y almacene siempre los rascadores de modo seguro y fuera del alcance de los niños.
- Si no tiene cuidado, podría sufrir lesiones o cortes.

#### **1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes**

- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en uso. La cocción provoca humo y salpicaduras de grasa que podrían arder.



- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No utilice nunca el aparato para templar o calentar la sala.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocinado y la placa según lo descrito en el manual (es decir, empleando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para apagar las zonas de cocinado cuando retire los recipientes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni se sienten, se pongan sobre el mismo o trepen a él.
- No coloque artículos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Si los niños trepan a la placa, podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona en la que se utilice el aparato.
- Los niños o las personas con discapacidades que limiten su capacidad para utilizar el aparato deberán estar supervisados por una persona responsable y competente que los instruya en su uso. El instructor deberá estar seguro de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o para su entorno.
- No repare ni sustituya pieza alguna del aparato a menos

que esté específicamente recomendado en el manual.

Todos los demás servicios de reparaciones deberán ser efectuados por un técnico cualificado.

- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No utilice recipientes con bordes irregulares ni arrastre los recipientes sobre la superficie de vidrio de vitrocerámica, ya que esto podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni ningún agente de limpieza agresivo para limpiar la placa, ya que estos podrían rayar el cristal de vitrocerámica.
- Este aparato está concebido para su uso en aplicaciones domésticas y similares, como pueden ser: - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas rurales; - para uso de la clientela en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial; - establecimientos de tipo cama y desayuno.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se ponen muy calientes durante el uso.
- Deberá tenerse cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.
- Deberán mantenerse alejados a los niños menores de 8 años, salvo que estén bajo una supervisión continua.

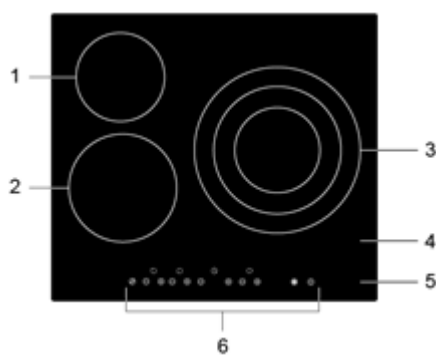
**Felicidades** por la compra de su nueva vitrocerámica.

Le recomendamos leer atentamente este Manual de instrucciones / Manual de instalación para comprender perfectamente cómo instalar y utilizar correctamente el aparato. Para la instalación, lea la sección relativa a la instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato y guarde el presente Manual de instrucciones / de instalación para futuras consultas.

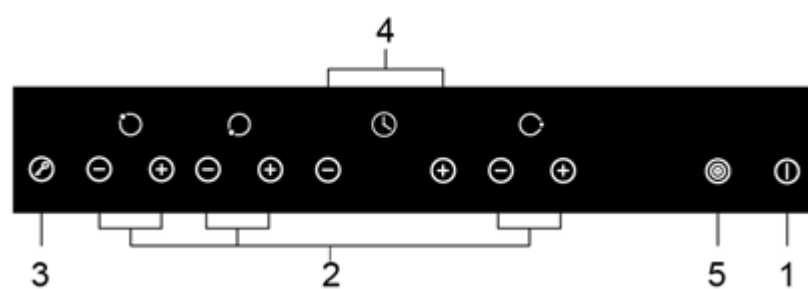
## 2. Introducción al producto

### 2.1 Vista superior



1. Zona de 1200 W máx.
2. Zona de 1800 W máx.
3. Zona de 1050 / 1950 / 2700 W máx.
4. Placa de cristal
5. ENCENDIDO / APAGADO
6. Panel de control

### 2.2 Panel de control



1. Control de encendido/apagado
2. Controles de regulación de potencia
3. Control de bloqueo de botones
4. Controles de regulación del temporizador
5. Control de zona triple

## 2.3 Información del producto

La vitrocerámica por microordenador puede cubrir diferentes tipos de exigencias de cocinado gracias a su calentamiento mediante resistencias, el control por microordenador y la selección de diferentes potencias, lo que la convierte en la opción óptima para las familias modernas.

La vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene unas prestaciones seguras y fiables, haciendo más cómoda su vida para que disfrute plenamente de ella.

## 2.4 Principio de funcionamiento

Esta placa vitrocerámica emplea directamente resistencias térmicas y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de la misma con los controles táctiles.

## 2.5 Antes de utilizar su nueva placa vitrocerámica

- Lea la presente guía, prestando una atención especial a la sección de 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película de protección que pudiera haber sobre la placa vitrocerámica.

## 2.6 Datos técnicos

Placa de cocinado	SCCH603TSE
Zonas de cocinado	3 zonas
Alimentación	220-240 V ~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	5200-6200 W
Tamaño del producto Pr×An×Al (mm)	590X520X55
Dimensiones de encastrado A×B (mm)	560X490

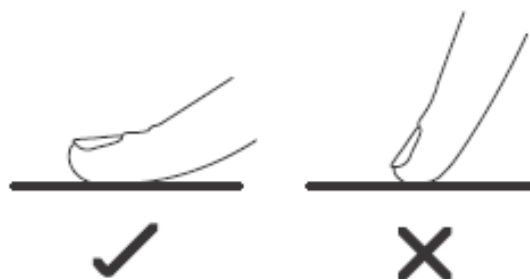
El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a la mejora continua de nuestros productos, las especificaciones y los diseños podrían cambiar sin previo aviso.

## 3. Funcionamiento del producto

### 3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesitará ejercer presión alguna.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no estén cubiertos por

ningún objeto (p. ej., un utensilio o un paño). Incluso una fina capa de agua podría dificultar el funcionamiento de los controles.

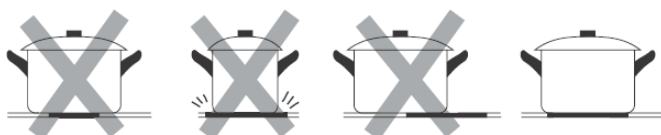


## 3.2 Selección de los utensilios de cocina correctos

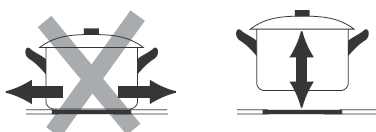
No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curvada.



Asegúrese de que la base del recipiente sea lisa, asiente perfectamente contra el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocinado. Centre siempre el recipiente sobre la zona de cocinado.




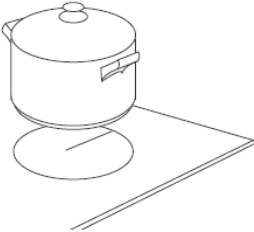
Levante siempre los recipientes de la placa de cocinado. No los deslice; de otro modo, podrían rayar el cristal.




## 3.3 Modo de empleo

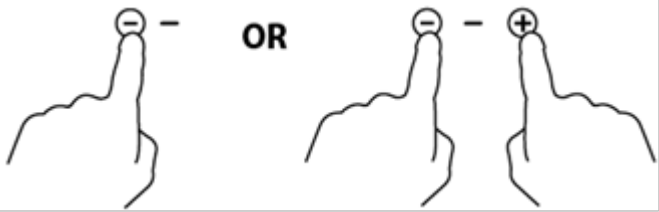
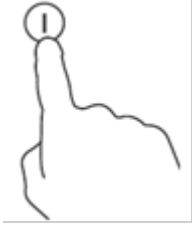
### 3.3.1 Cómo empezar a cocinar


Tras el encendido, la alarma pitará una vez y todos los indicadores se iluminarán durante 1 segundo y luego se apagarán para indicar que la placa vitrocerámica ha pasado al estado de modo en espera.

<p>Pulse el control de encendido/apagado. Todos los indicadores mostrarán "I"</p>	
<p>Coloque un recipiente adecuado en el centro de la zona de cocinado que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que la parte inferior del recipiente y la superficie de la zona de cocinado estén limpias y secas.</li> </ul>	

<p>Seleccione un ajuste de calor pulsando el control “-” o “+”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si no selecciona un ajuste de calor dentro del plazo de 1 minuto, la placa vitrocerámica se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.</li> <li>• Podrá modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante el cocinado.</li> <li>• El valor se incrementará o se reducirá manteniendo pulsado cualquiera de estos botones.</li> </ul>	
--	---

### 3.3.2 Finalización del cocinado

<p>Apague la zona de cocinado bajando hasta “0” o pulsando los controles “-” y “+” a la vez.</p>	
<p>Apague la placa completa pulsando el control de encendido/apagado</p>	

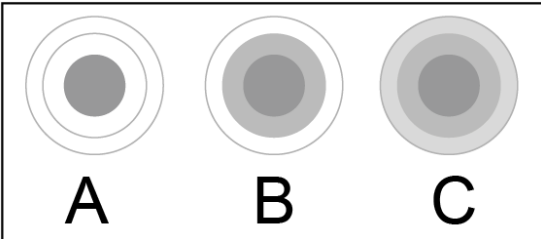
 Tenga cuidado con las superficies calientes

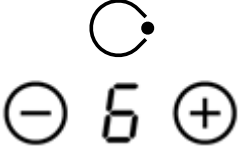






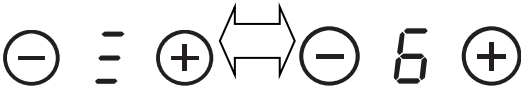




Una “H” mostrará qué zona de cocinado está caliente al tacto. Esta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. Esto también puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar recipientes adicionales, utilice el fogón que aún esté caliente.



### 3.3.3 Uso de la función de zona Triple

- Esta función solo actúa en la zona de cocinado n.º 3
- La zona de cocinado triple tiene dos áreas de cocinado que podrá utilizar: una sección central y una sección exterior. Podrá usar la sección central **(A)** independientemente o las dos secciones **(B)** o **(C)** a la vez.



<b>Activación de la zona Triple</b>	
Ajuste el calor entre los niveles de potencia 1 y 9 (p. ej., 6)	
La sección central de la zona de cocinado triple se encenderá.	
Si se pulsa el control de la zona triple  una vez, la sección <b>(B)</b> se pondrá en funcionamiento.	
El indicador de la zona de cocinado mostrará "—" y "6" alternativamente.	
Si se pulsa el control de la zona triple  por segunda vez, la sección <b>(C)</b> se pondrá en funcionamiento.	
El indicador de la zona de cocinado mostrará "≡" y "6" alternativamente.	
<b>Desactivación de la zona Triple</b>	
Si la zona de cocinado n.º 3 está funcionando en la sección <b>(B)</b> , la pulsación de  dos veces hará que se vuelva a la sección <b>(A)</b> y la zona triple se desactivará.	
Si la zona de cocinado n.º 3 está funcionando en la sección <b>(C)</b> , la pulsación de  una vez hará que se vuelva a la sección <b>(A)</b> y la zona triple se desactivará.	
Una vez desactivada la zona triple, se mostrará el indicador de la zona de cocinado.	



Nota:

1. El círculo doble se encuentra disponible únicamente en la zona de cocinado n.º 3.



2. Podrá seleccionar la función desde el nivel 1 hasta el nivel 9.
3. Podrá activar la zona Doble o Triple únicamente cuando se seleccione la zona de cocinado n.º 3

### 3.3.4 Bloqueo de los controles

- Podrá bloquear los controles para evitar el uso accidental (por ejemplo para que los niños no puedan encender accidentalmente las zonas de cocinado).
- Cuando los controles estén bloqueados, todos los controles salvo el control de encendido/apagado estarán desactivados.

<b>Para bloquear los controles</b>	
Pulse el control de bloqueo 	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
<b>Para desbloquear los controles</b>	
Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida	
Pulse y mantenga presionado el control de bloqueo  durante unos instantes.	



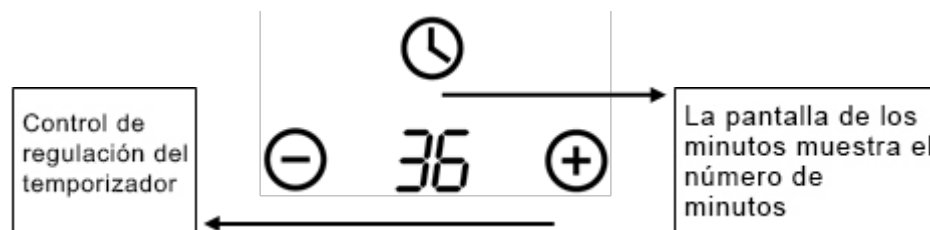
Quando la placa esté en modo de bloqueo, todos los controles estarán desactivados salvo el de encendido/apagado ; siempre podrá apagar la placa vitrocerámica con el control de encendido/apagado  en caso de emergencia, pero deberá desbloquear en primer lugar la placa en el siguiente uso.

### 3.3.5 Control del temporizador

Podrá utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

- a) Podrá usarlo como un avisador por minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocinado cuando haya transcurrido el tiempo configurado.
  - b) Podrá configurarlo para que apague una o más zonas de cocinado una vez transcurrido el tiempo establecido.
- El temporizador podrá configurarse en un máximo de 99 minutos




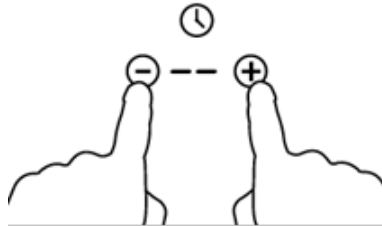
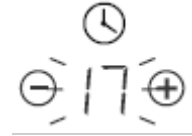

#### Descripción general del temporizador





## a) Uso del temporizador como avisador por minutos







### Si no selecciona ninguna zona de cocinado



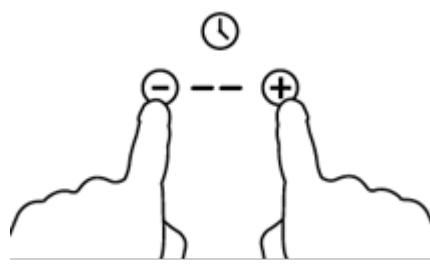
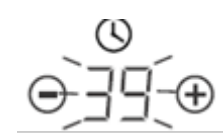
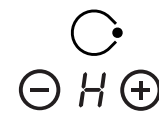
<p>Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: podrá utilizar el avisador por minutos aunque no seleccione ninguna zona de cocinado.</p>	
<p>Pulse el control del temporizador; el indicador parpadeará. Establezca el tiempo pulsando el control  o  del temporizador</p>	
<p>Si pulsa "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancelará y se mostrará "--" en la pantalla de los minutos.</p>	
<p>Una vez establecido el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos</p>	
<p>La alarma pitará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando haya transcurrido el tiempo establecido.</p>	

Sugerencia:

- Pulse el control "-" o "+" del temporizador una vez para aumentar o reducir en pasos de 1 minuto.
- Pulse y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para aumentar o reducir en pasos de 10 minutos.
- Si el tiempo configurado fuera superior a 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

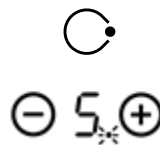
## b) Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocinado

Establezca una zona	
<p>Pulse  o  de la zona de cocinado correspondiente para la que desee configurar el temporizador.</p>	
<p>Establezca el tiempo pulsando el control  o  del temporizador</p>	

<p>Si pulsa  y  a la vez, el temporizador se cancelará y se mostrará "--" en la pantalla de los minutos.</p>	
<p>Una vez establecido el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos</p>	
<p>Cuando expire el temporizador de cocinado, la zona de cocinado correspondiente se apagará automáticamente. La pantalla mostrará "H" para indicar que está caliente.</p>	

Nota:

- a) El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará para indicar la zona seleccionada.



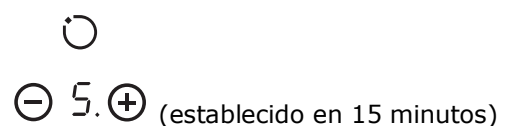
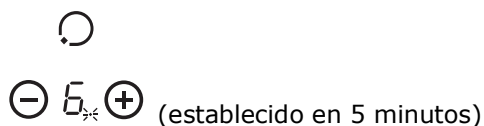
- b) Si deseara cambiar el tiempo una vez configurado el temporizador, tendrá que empezar desde el paso 1.

### Ajuste del temporizador para más de una zona de cocinado

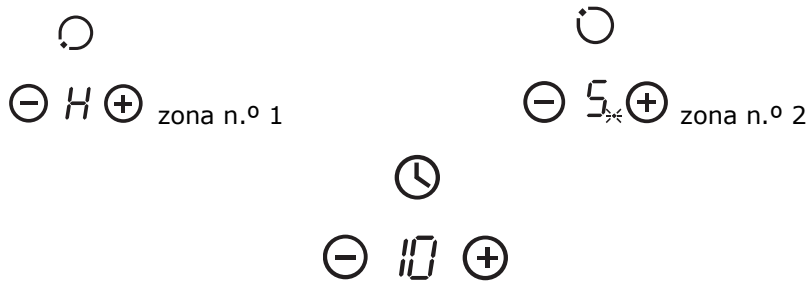
- a). Si más de una zona térmica utilizara esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo

(p. ej., tiempo de ajuste de zona n.º 1 de 5 minutos, tiempo de ajuste de zona n.º 2 de 15 minutos: el indicador del temporizador mostrará "5").

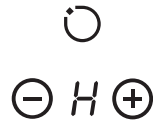
NOTA: El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.



b). Una vez que expire el temporizador de cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador mín. y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

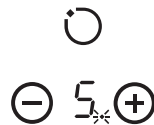


c). Cuando expire el temporizador de cocinado, la zona de cocinado correspondiente se apagará automáticamente.



Nota:

- 1) El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará para indicar la zona seleccionada.



- 2) Si deseara cambiar el tiempo una vez configurado el temporizador, tendrá que empezar desde el paso 1.

### 3.3.6 Protección frente a sobretemperatura

El sensor de temperatura equipado monitoriza la temperatura en el interior de la placa vitrocerámica. Cuando se detecte una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica dejará de funcionar automáticamente.

### 3.3.7 Aviso de calor residual

Cuando la placa haya estado funcionando durante cierto tiempo, habrá cierto calor residual. Se mostrará la letra "H" para avisarle de que se mantenga alejado de la misma.

### 3.3.8 Tiempos de funcionamiento predeterminados

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Este se producirá siempre que se olvide de apagar una zona de cocinado. En la siguiente tabla se muestran los tiempos de apagado predeterminados:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4. Ajustes de calor

Los siguientes ajustes se proporcionan únicamente a modo de guía. El ajuste exacto dependerá de diversos factores, incluyendo los utensilios de cocina utilizados y la cantidad que vaya a cocinar.

Experimente con la placa vitrocerámica para encontrar los ajustes más adecuados para usted.

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida</li> <li>• fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen rápidamente</li> <li>• cocer a fuego lento</li> <li>• calentamiento lento</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• recalentar</li> <li>• cocción rápida</li> <li>• cocinar arroz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• crepes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• salteado</li> <li>• cocinar pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• revueltos</li> <li>• soasados</li> <li>• llevar la sopa a ebullición</li> <li>• hervir agua</li> </ul>

## 5. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria sobre el cristal (huellas digitales, marcas, manchas de alimentos o derrames sobre el cristal que no contengan azúcar)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la placa.</li> <li>2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el cristal esté aún caliente (¡pero que no queme!)</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina.</li> <li>4. Vuelva a encender la alimentación de la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando la alimentación de la placa esté apagada, no habrá ninguna indicación de 'superficie caliente'. Sin embargo, la zona de cocinado podría aún quemar. Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Los estropajos agresivos, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza fuertes/abrasivos podrían rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.</li> <li>• No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa: el cristal podría mancharse.</li> </ul>

<p>Derrames, alimentos derretidos y salpicaduras con azúcar calientes sobre el cristal</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula plana, un cuchillo de paleta o un rascador de cuchilla adecuados para placas vitrocerámicas, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocinado calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la placa desenchufándola de la toma de corriente.</li> <li>2. Mantenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque la suciedad o la salpicadura a un área fría de la placa.</li> <li>3. Limpie la suciedad o la salpicadura con una bayeta o con papel de cocina.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para la 'Suciedad diaria sobre el cristal' anterior.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine las manchas dejadas por alimentos derretidos y con contenido de azúcar o por salpicaduras lo antes posible. Si se dejaran enfriar sobre el cristal, podrían resultar difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie de cristal.</li> <li>• Peligro de cortes: cuando se retrae la tapa de seguridad, la cuchilla de un rascador es afilada como una cuchilla de afeitar. Tenga extremo cuidado y almacene siempre los rascadores de modo seguro y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
<p>Salpicaduras sobre los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la placa.</li> <li>2. Empape la salpicadura con agua</li> <li>3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o una bayeta húmeda y limpia.</li> <li>4. Seque perfectamente el área con un papel de cocina.</li> <li>5. Vuelva a encender la alimentación de la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa podría emitir un pitido y apagarse, y los controles táctiles podrían no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de los controles táctiles antes de volver a encender la placa.</li> </ul>

## 6. Sugerencias y consejos

Problema	Posibles causas	Qué hacer
<p>La placa no enciende.</p>	<p>No hay alimentación.</p>	<p>Asegúrese de que la placa vitrocerámica está conectada a la toma de corriente y enciende. Compruebe si hay un corte de corriente en su casa o en la zona. Si hubiera verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.</p>
<p>Los controles táctiles no responden.</p>	<p>Los controles están bloqueados.</p>	<p>Desbloquee los controles. Consulte la sección 'Uso de su placa vitrocerámica' para obtener las instrucciones.</p>

Los controles táctiles resultan difíciles de utilizar.	Podría haber una ligera película de agua sobre los controles o tal vez esté utilizando la punta del dedo para pulsar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y emplee la yema del dedo para pulsar los controles.
El cristal se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes irregulares.  Se está utilizando un estropajo o productos de limpieza no adecuados y abrasivos.	Emplee utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Selección de los utensilios de cocina correctos'.  Consulte 'Cuidado y limpieza'.
Algunos recipientes pueden emitir ruidos de crujidos y chasquidos.	Esto podría ser causado por la construcción de sus utensilios (capas de diferentes metales que vibran de modo diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.

## 7. Instalación

### 7.1 Selección del equipo de instalación

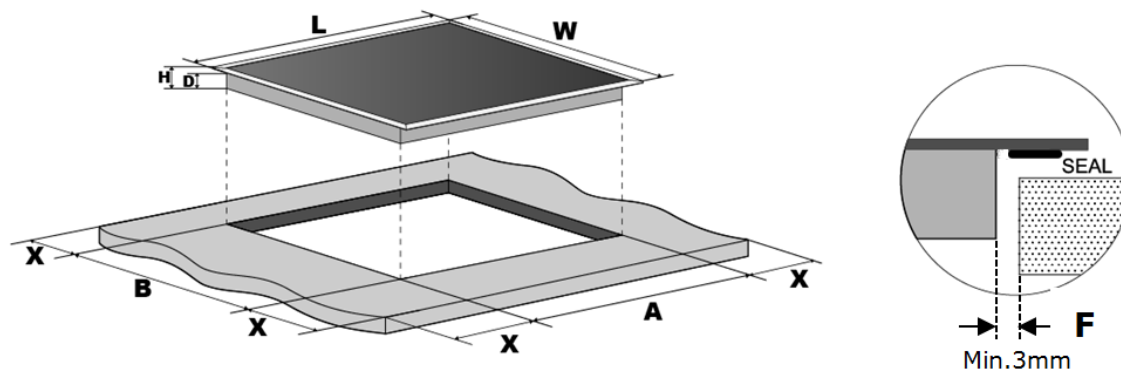
Corte la encimera de acuerdo con los tamaños mostrados en el dibujo.

A efectos de instalación y uso, deberá preservarse un espacio mínimo de 5 cm en torno al orificio.

Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para la encimera que sea resistente al calor y esté aislado (no deberán utilizarse madera o materiales fibrosos o higroscópicos similares para la encimera, a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y la deformación causada por la radiación de calor de la placa. Según se muestra a continuación:



Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa y las superficies internas de la encimera deberá ser de al menos 3 mm.

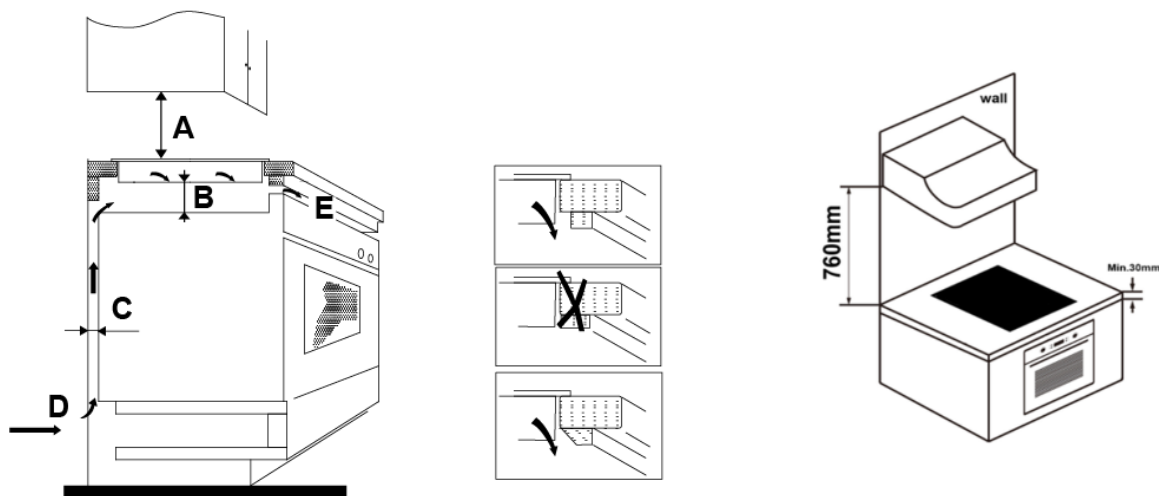


L (mm)	An (mm)	Al (mm)	Pr (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mín.	3 mín.

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en perfecto estado de funcionamiento. Según se muestra a continuación



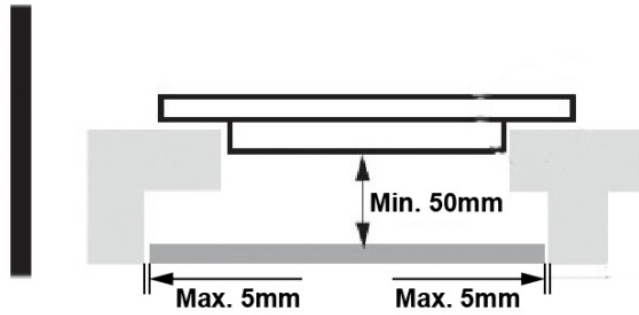
Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario situado encima de esta deberá ser como mínimo de 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

## ADVERTENCIA: Suministro de una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior muy caliente de la placa o sufrir descargas eléctricas inesperadas durante el funcionamiento, será necesario colocar un taco de madera, fijado mediante tornillos, a una distancia mínima de 50 mm respecto a la parte inferior de la placa. Respete los requisitos que se presentan a continuación.



Existen orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBERÁ asegurarse de que dichos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su sitio.

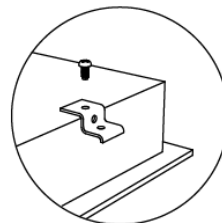
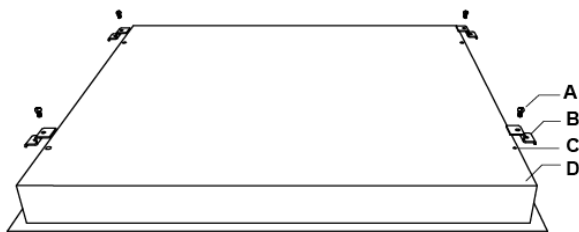


- Tenga en cuenta que el pegamento para unir el material de plástico o de madera al mueble deberá resistir una temperatura no inferior a 150 °C para evitar que el panel se despegue.
- La pared posterior y las superficies adyacentes y circundantes deberán soportar una temperatura de 90 °C.

## 8.2 Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad deberá colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

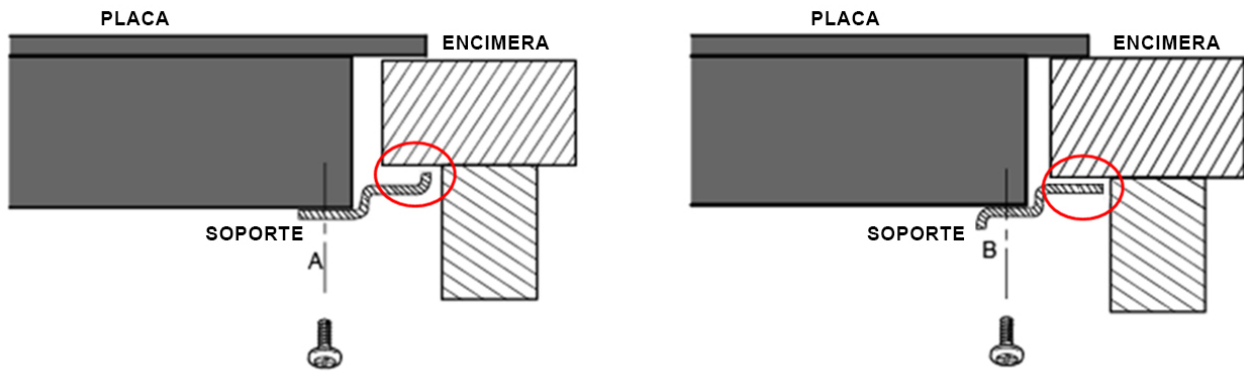
Fije la placa sobre la encimera atornillando cuatro soportes sobre la parte inferior de la placa (véase la imagen) tras la instalación.



A	B	C	D
tornillo	soporte	Orificio de tornillo	base

Ajuste la posición de los soportes en función de los diferentes grosores de encimera.





---

Bajo ninguna circunstancia, los soportes podrán entrar en contacto con las superficies internas de la encimera tras la instalación (véase la imagen).

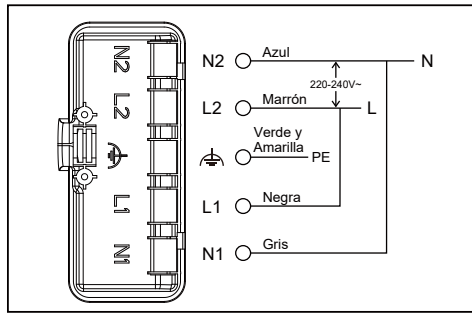
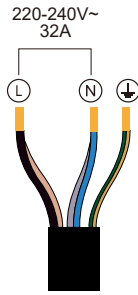
---

### 8.3 Precauciones

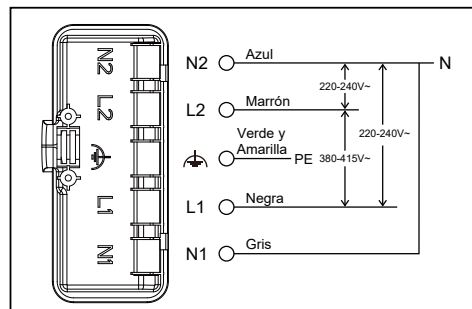
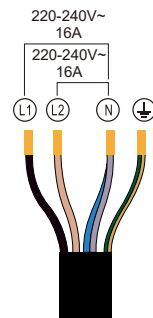
1. La placa de cocina vitrocerámica deberá ser instalada por personal o técnicos cualificados. Disponemos de profesionales a su servicio. No realice nunca dicha operación por su cuenta.
2. La placa de cocina vitrocerámica no deberá montarse junto a equipos de refrigeración, lavavajillas o secadoras rotatorias.
3. La placa de cocina vitrocerámica deberá instalarse de modo que pueda garantizarse una radiación de calor óptima para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido situada encima de la encimera deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de sándwich y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No deberán utilizarse limpiadores de vapor.

### 8.4 Conexión de la placa a la alimentación eléctrica

La alimentación deberá conectarse en conformidad con la normativa en vigor, o utilizarse un disyuntor de circuitos monopolar. A continuación se muestra el método de conexión.



**Si lo desea, puede conectar su mesa de la siguiente manera: tenga en cuenta que esta conexión debe ser realizada por un técnico calificado.**



1. Si el cable estuviera dañado o requiriese sustitución, dicha operación deberá ser efectuada por un técnico cualificado empleando las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conectara directamente a la alimentación eléctrica, deberá instalarse un disyuntor de circuitos omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador deberá asegurarse de haber llevado a cabo una conexión eléctrica correcta y en conformidad con la normativa de seguridad.
4. No deberá curvarse ni comprimirse el cable.
5. Deberá comprobarse periódicamente el cable y únicamente podrá ser sustituido por una persona debidamente cualificada.




---

La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no se encontrarán accesibles tras la instalación.

---



**DESECHO DEL APARATO: No deseche este producto como residuos municipales sin clasificar. La recogida selectiva de este tipo de desechos es necesaria para un tratamiento especial.**

Este aparato está etiquetado en conformidad con la directiva europea 2012/19/EU para Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se deseche correctamente, ayudará a evitar los posibles daños para el medio ambiente y para la salud humana, que se producirían de otro modo si se desecha de una forma incorrecta.

El símbolo colocado sobre el producto indica que este no puede tratarse como basura doméstica normal. Deberá llevarse a un punto limpio para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere desecho de residuos especiales. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, su servicio de recogida de basuras domésticas o la tienda en la que lo compró. Para obtener una información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal local, su servicio de recogida de basuras domésticas o la tienda donde compró el producto.

Importado por: SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12, rue Jules Ferry,  
93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

## EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

La garantía no cubre las piezas de desgaste del producto, ni los problemas o daños resultantes:

1. deterioro de la superficie causado por el desgaste normal del producto
  2. los defectos o el deterioro resultantes del contacto del producto con alimentos o líquidos, así como de la corrosión debida a la oxidación o a la presencia de insectos
  3. cualquier incidente, abuso, mal uso, alteración, desmontaje o reparación no autorizada;
  4. mantenimiento inadecuado, uso no conforme a las instrucciones del producto o conexión a una tensión incorrecta
  5. cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante.
- La garantía queda invalidada si se ha retirado la placa de características y/o el número de serie del producto.

## Servicio Postventa

Para contactar con nuestro servicio postventa por una avería, llame al +34 900533621. Si necesita información sobre un producto o pedir piezas de repuesto, llame al +34 900533621.

## Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		SCCH603TSE	
Tipo de placa de cocina		Vitrocerámica	
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		3 zonas	
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana	Ø	Zona 1: 20,0 Zona 2: 16,5 Zona 3: 30,0	cm
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondea-dos a la fracción de 5 mm más cercana	L W	—	cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg	EC <sub>cocción eléctrica</sub>	Zona 1: 180,7 Zona 2: 192,9 Zona 3: 193,3	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg	EC <sub>placa eléctrica</sub>	189,0	Wh/kg

# **1. Prefácio**

## **1.1 Avisos de segurança**

A sua segurança é importante para nós. Por favor leia esta informação antes de utilizar o seu cooktop.

## **1.2 Instalação**

### **1.2.1 Risco de choque eléctrico**

- Desligar o aparelho da rede antes de realizar qualquer trabalho de manutenção no mesmo.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Apenas um electricista qualificado deve modificar o sistema de cablagem da casa.
- O não seguimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.

### **1.2.2 Risco de corte**

- Tenha cuidado - as bordas do painel são afiadas.
- Não o fazer pode resultar em lesões ou cortes.

### **1.2.3 Importantes instruções de segurança**

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.

- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em qualquer altura.
- Por favor, ponha esta informação à disposição da pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois isto pode reduzir os seus custos de instalação.
- Para evitar qualquer perigo, este aparelho deve ser instalado em conformidade com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser devidamente instalado e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que inclua um interruptor de desconexão que permita a desconexão total da fonte de alimentação.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou se lhes tiverem sido dadas instruções sobre a utilização segura do aparelho e se os riscos envolvidos tiverem sido compreendidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser efectuada por crianças não vigiadas.
- Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, a fim de evitar qualquer perigo.
- Aviso: Em relação às superfícies de placa de cozedura feitas de vitrocerâmica ou materiais similares que protegem as partes vivas, se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque eléctrico.
- Não colocar objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres, e tampas na superfície da placa, pois podem ficar quentes.
- Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- O aparelho não é concebido para ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- **AVISO:** perigo de incêndio: não armazenar objectos nas superfícies de cozedura.

- O processo de cozedura deve ser supervisionado. A cozinha de curto prazo deve ser supervisionada a todo o momento.

- **AVISO:** Cozinhar sem vigilância numa placa de aquecimento com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar num incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, uma tampa ou manta de incêndio.

### **1.3 Operação e manutenção**

#### **1.3.1 Risco de choque eléctrico**

- Não cozinhar numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligar imediatamente o aparelho no interruptor de parede ou no painel eléctrico e contactar um técnico qualificado.
- Desligar a placa de cozedura no interruptor de parede antes da limpeza ou manutenção.
- Não o fazer pode resultar em choque eléctrico ou morte.



### **1.3.2 Risco para a saúde**

- Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança electromagnética.
- Contudo, as pessoas com pacemakers ou outros implantes eléctricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou fabricante de implantes antes de utilizarem este dispositivo para garantir que os seus implantes não serão afectados pelo campo electromagnético.
  
- O não seguimento deste conselho pode resultar na morte.

### **1.3.3 Perigo devido a superfícies quentes**

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho tornam-se suficientemente quentes para causar queimaduras.
  
- Não permita que o seu corpo, vestuário ou quaisquer outros artigos que não sejam utensílios de cozinha adequados entrem em contacto com o vidro cerâmico até que a superfície esteja fria.
- Manter as crianças afastadas.
  
- As pegas das panelas podem ser muito quentes ao toque. Certificar-se de que as pegas das panelas ou panelas não são colocadas sobre outras zonas de cozedura que estão acesas. Manter as pegas e os cabos fora do alcance das crianças.
  
- O não cumprimento deste conselho poderia resultar em queimaduras e escaldaduras.

### **1.3.4 Risco de corte**

- A lâmina afiada de um raspador do fogão é exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- Não o fazer pode resultar em lesões ou cortes.

### **1.3.5 Importantes instruções de segurança**

- Não deixar o aparelho sem vigilância quando este estiver em funcionamento. A fervura provoca a emissão de fumo e gordura, que podem inflamar-se.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixar objectos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não colocar ou deixar quaisquer objectos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos electrónicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do dispositivo, uma vez que podem ser afectados pelo seu campo electromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer ou aquecer uma sala.

- Após a utilização, desligar sempre as zonas de cozedura e a placa como descrito neste manual (por exemplo, utilizando os comandos tácteis). Não confie na função de detecção de panelas para desligar as zonas de cozedura ao retirar panelas e frigideiras.
- Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam nele.
- Não armazenar artigos de interesse para crianças em armários por cima do aparelho. Crianças que subam ao topo do fogão podem causar ferimentos graves.

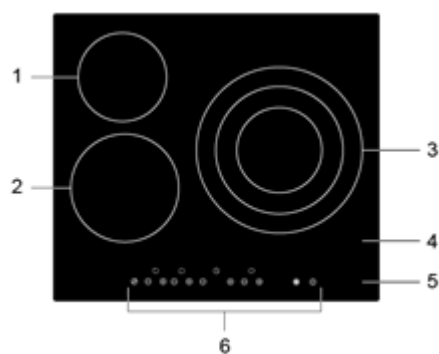
- Não deixar as crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com deficiências que limitam a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente que as instrua na sua utilização. O instrutor deve estar satisfeito de poder utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para os outros.
- Não reparar ou substituir qualquer parte do equipamento, a menos que especificamente recomendado no manual. Toda a manutenção deve ser realizada por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objectos pesados sobre o seu fogão.
- Não fique de pé no seu fogão.
- Não usar painelas com bordas recortadas ou painelas deslizantes através da superfície do vidro de indução, pois isto pode riscar o vidro.

Parabéns pela compra do seu novo fogão de cerâmica. Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste manual de instruções/installação para compreender como instalá-lo e utilizá-lo correctamente. Recomendamos que passe algum tempo a ler este manual de instruções/installação para compreender completamente como instalá-lo e utilizá-lo correctamente. Para instalação, leia por favor a secção sobre instalação.

Ler cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de utilizar o aparelho e guardar o manual de instruções/installação para referência futura.

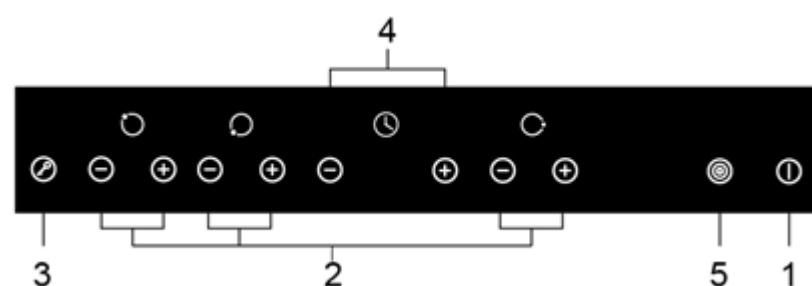
## 2. Introdução do produto

### 2.1 Vista de cima



1. Máx. Zona 1200 W
2. Máx. Zona 1800 W
3. Máx. Zona 1050/ 1950 / 2700 W
4. Placa de vidro
5. ON / OFF
6. Painel de controlo

### 2.2 Painel de controlo



1. Controlo ON/OFF (ON / OFF)
2. Controlos de regulação de potência
3. Controlos de bloqueio
4. Controlos de regulação temporizada
5. Controlo triplo da zona de cozedura

## 2.3 Informação sobre o produto

O fogão de vidro cerâmico com microcomputador pode satisfazer diferentes tipos de exigências de cozedura com aquecimento por fio de resistência, controlo de microcomputador e selecção multi-potência, que é verdadeiramente a escolha ideal para as famílias modernas.

A placa de cerâmica é centrada no cliente e adopta um design personalizado. A placa oferece um desempenho seguro e fiável, tornando a sua vida confortável e permitindo-lhe desfrutar da vida ao máximo.

## 2.4 Princípio de funcionamento

Esta placa de vitrocerâmica utiliza aquecimento directo por fio de resistência, e ajusta a potência de saída por regulação de potência com os controlos tácteis.

## 2.5 Antes de utilizar a sua nova placa de vitrocerâmica

- Leia este guia, tendo em conta a secção "Avisos de segurança".
- Remover qualquer película protectora que ainda possa estar na sua placa de cerâmica.

## 2.6 Especificações técnicas

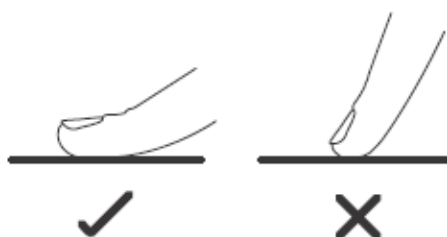
Tabuleiro para o forno	SCCH603TSE
Zonas de cozedura	3 Zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Fornecimento de energia instalada	5200-6200 W
Dimensões do produto P×W×H (mm)	590X520X55
Dimensões de instalação A×B (mm)	560X490

Os pesos e dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

## 3. Como funciona o produto

### 3.1 Tácteis de comando

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Use a bola do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que uma chave for registada.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que não há objectos (por exemplo, um utensílio ou uma toalha de chá) que os cubram. Mesmo uma película fina de água pode tornar os controlos difíceis de utilizar.

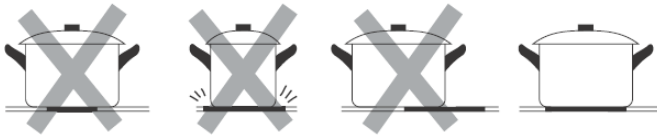


## 3.2 Escolher os utensílios de cozinha adequados

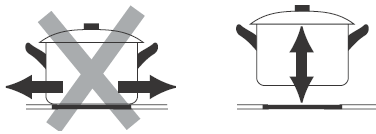
Não utilizar utensílios de cozinha com bordas serrilhadas ou fundos curvos.



Certifique-se de que o fundo da sua panela é liso, deitado sobre o vidro e do mesmo tamanho que a área de cozedura. Centre sempre a sua frigideira na zona de cozedura.




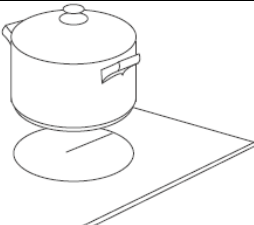
Certifique-se de que o fundo da sua panela é liso, deitado sobre o vidro e do mesmo tamanho que a área de cozedura. Centre sempre a sua frigideira na zona de cozedura.

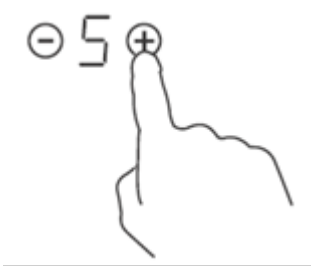


## 3.3 Instruções de utilização

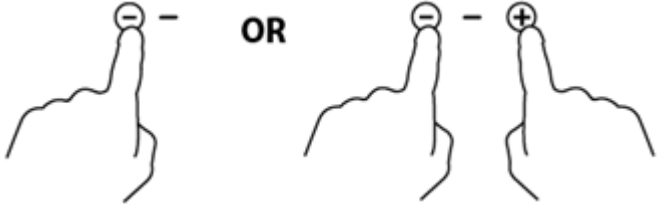
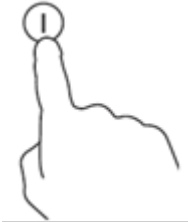
### 3.3.1 Início da cozedura


Após ligar, um sinal sonoro será ouvido, todas as luzes se acenderão durante 1 segundo e depois apagar-se-ão, indicando que a placa de cerâmica entrou em modo de espera.

<p>Tocar no controlo ON/OFF. Todos os indicadores mostram "-".</p>	
<p>Colocar uma panela adequada na zona de cozedura que deseja utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.</li></ul>	

<p>Seleccionar uma regulação de calor tocando nos controlos "-" e "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se não seleccionar uma regulação de calor no espaço de um minuto, a placa de cerâmica desliga-se automaticamente. Deve recomeçar a partir do passo 1.</li> <li>• Pode alterar a regulação do calor em qualquer altura durante a cozedura.</li> <li>• Ao segurar um destes botões, o valor será ajustado para cima ou para baixo.</li> </ul>	
---	---

### 3.3.2 Acabar a queima

<p>Desactivar a zona de cozedura ao rodar para "0" ou ao tocar simultaneamente nos controlos "-" e "+".</p>	
<p>Desligar a placa inteira tocando no controlo ON/OFF.</p>	

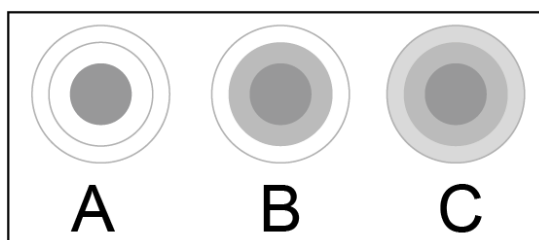
 Ter cuidado com as superfícies quentes.

A letra "H" indica a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Esta função também pode ser usada como uma função de poupança de energia. Se desejar aquecer outras painéis, utilize a placa que ainda está quente.

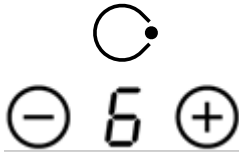






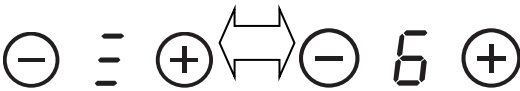






### 3.3.3 Utilização da função de zona tripla

- A função só funciona na zona de cozedura 3
- A zona de cozedura tripla tem duas zonas de cozedura que pode utilizar: uma secção intermédia e uma secção exterior. Pode utilizar a secção do meio (A) independentemente ou ambas as secções (B) ou (C) ao mesmo tempo.







<b>Activação da zona tripla</b>	
Definir o calor entre os níveis de potência 1 e 9 (por exemplo 6)	
A secção central da zona de cozedura da zona tripla ilumina-se.	
Ao tocar uma vez no controlo da zona do triplo  a secção (B) começa a funcionar.	
O indicador de zona de cozedura mostra "—" e "6" alternadamente.	
Ao tocar uma segunda vez no controlo da zona do triplo  , a secção (C) começa a funcionar.	
O indicador de zona de cozedura mostra "≡" e "6" alternadamente. .	
<b>Desactivação da zona tripla</b>	
Se a zona de cozedura 3 estiver a funcionar na secção (B), voltará à secção (A) tocando duas vezes em  e a zona tripla é desactivada.	
Se a zona de cozedura 3 estiver a funcionar na secção (C), voltará à secção (A) tocando duas vezes em  e a zona tripla é desactivada.	
Quando a zona tripla é desactivada, é exibido o indicador de zona de cozedura.	

Nota:


- 1、 O laço duplo só está disponível na zona de cozedura nº 3.
- 2、 Pode seleccionar a função do nível 1 ao nível 9.
- 3、 Pode activar a zona dupla ou tripla quando se selecciona a zona de cozedura #3.


### 3.3.4 Bloqueio dos controlos

- Pode bloquear os controlos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, se as crianças ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos excepto o controlo ON/OFF são desactivados.

Para bloquear os controlos	
Tocar no comando da fechadura 	O indicador do temporizador mostra "Lo".
Para desbloquear os controlos	
Certificar-se de que a placa de cerâmica está ligada. Tocar e manter o controlo de fecho  durante algum tempo.	



Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos são desactivados excepto o controlo .

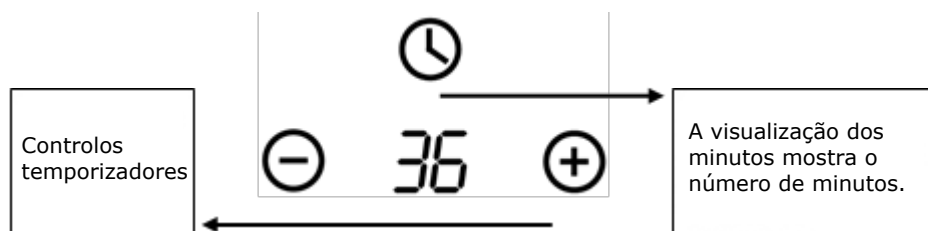
Ainda se pode desligar a placa de vitrocerâmica com o comando  em caso de emergência, mas é necessário primeiro desbloquear a placa durante a operação seguinte.

### 3.3.5 Controlo do temporizador

Pode usar o temporizador de duas maneiras:

- Pode utilizá-lo como um bip de minuto. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido tiver expirado.
- Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de decorrido o tempo definido.
  - O temporizador tem uma duração máxima de 99 minutos.

#### Visão geral do temporizador





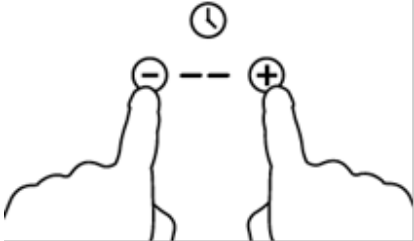
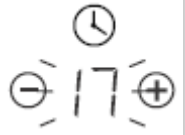

#### a) Utilizando o temporizador como um bip de minuto

##### Se não seleccionar uma zona de cozedura

Certifique-se de que a placa de cerâmica está ligada. Nota: Pode utilizar o bip minuto mesmo que não esteja a utilizar nenhuma zona de cozedura.

Tocar no controlo do temporizador, a luz do temporizador começará a piscar;



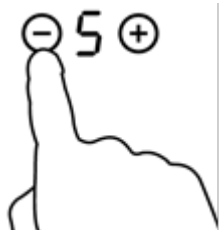





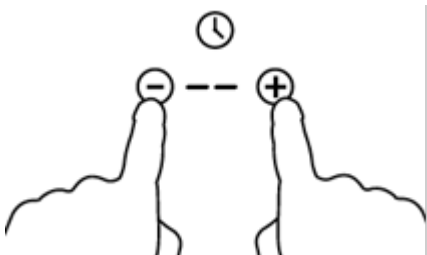



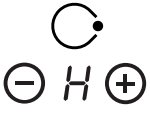
<p>Definir o tempo tocando no controlo  ou  no temporizador</p>	
<p>Ao tocar em "-" e "+" juntos anula o temporizador, e "--" aparece na visualização dos minutos.</p>	
<p>Quando a hora é definida, o temporizador começa imediatamente a contagem decrescente. O mostrador mostra o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 segundos.</p>	
<p>A campainha emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos e a luz do temporizador mostrará "-" quando o tempo de ajuste tiver terminado.</p>	

Conselho:

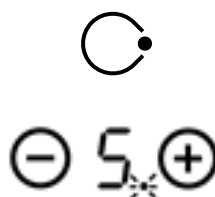
- Tocar uma vez no controlo "-" ou "+" no temporizador para diminuir ou aumentar em um minuto.
- Tocar e segurar o controlo do temporizador "-" ou "+" para diminuir ou aumentar em 10 minutos.
- Se o tempo de definição exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente a 0 minutos.

## b) Configurar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

Definição de uma área	
<p>Toque no  ou  controlo da zona de cozedura correspondente para a qual deseja definir o temporizador.</p>	
<p>Definir o tempo tocando no  OU  controlo no temporizador</p>	
<p>Tocar nos controlos  e  em conjunto anula o temporizador, e "--" aparece na visualização dos minutos.</p>	

<p>Quando a hora é definida, o temporizador começa imediatamente a contagem decrescente. O mostrador mostra o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 segundos.</p>	
<p>Quando o tempo de cozedura expira, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente; o visor mostra "H" para quente;</p>	

Nota: a) O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acende-se para indicar que a zona está seleccionada.



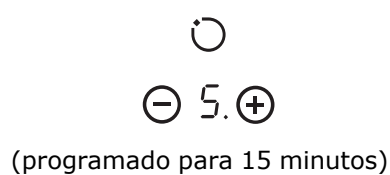
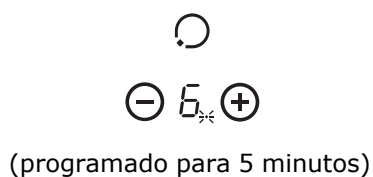
b) Se quiser alterar o tempo após o temporizador ter sido definido, deve começar com o passo 1.

### Ajuste do temporizador para desligar várias zonas de cozedura

a). Se mais do que uma zona de aquecimento estiver a utilizar esta função, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais baixo.

(por exemplo, definir a hora para a zona 1 a 5 minutos, definir a hora para a zona 2 a 15 minutos, o indicador do temporizador mostra "5").

**NOTA:** O ponto vermelho ao lado do indicador do nível de potência começará a piscar.

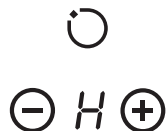


b). Quando a contagem decrescente estiver completa, o campo correspondente será desligado. Em seguida, exibirá o novo temporizador min. e o ponto na zona correspondente começará a piscar.



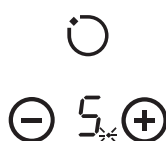


c). Quando o tempo de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente é automaticamente desligada.



Nota:

1) O ponto vermelho perto do indicador de nível de potência acende-se para indicar que a zona está seleccionada.



2) Se quiser alterar o tempo após o temporizador ter sido definido, deve começar com o passo 1.

### 3.3.6 Protecção contra sobretemperatura

Um sensor de temperatura a bordo pode monitorizar a temperatura no interior da placa de cerâmica. Quando uma temperatura excessiva é detectada, a placa de cerâmica desliga-se automaticamente.

### 3.3.7 Aviso de calor residual

Quando a placa está em funcionamento há algum tempo, há algum calor residual. A letra "H" parece alertá-lo para se manter afastado da placa.

### 3.3.8 Tempo de funcionamento por defeito

O desligamento automático é outra característica de segurança da placa. O encerramento ocorre quando se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos por defeito após os quais a zona de cozedura se desliga são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de funcionamento por defeito (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4. Definições de calor

As definições abaixo são apenas directrizes. A configuração exacta depende de uma série de factores, incluindo os seus utensílios de cozinha e o quanto cozinha. Experimente a placa de cerâmica para encontrar as configurações que mais lhe convêm.

<b>Controlo do calor</b>	<b>Conveniência</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>- reaquecimento suave para pequenas quantidades de alimentos</li><li>- chocolate derretido, manteiga e alimentos de cozedura rápida</li><li>- fervura suave</li><li>- reaquecimento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>- reaquecimento</li><li>- a ferver rapidamente</li><li>- arroz para cozinhar</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>- panquecas</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>- stir-fries</li><li>- massa para cozinhar</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>- stir-fries</li><li>- cozedura muito rápida</li><li>- sopa a ferver</li><li>- água em ebulição</li></ul>

## 5. Manutenção e limpeza

<b>O quê?</b>	<b>Como?</b>	<b>Importante!</b>
Sujidade diária do vidro (impressões digitais, marcas, manchas alimentares ou derrames de não açúcar sobre o vidro)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligar a placa.</li><li>2. Aplicar o limpador de placa enquanto o vidro ainda está quente (mas não demasiado quente!)</li><li>3. Lavar e limpar com um pano limpo ou toalha de papel.</li><li>4. Voltar a ligar a placa.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Quando a alimentação da placa é desligada, não há indicação de "superfície quente", mas a superfície de cozedura pode ainda estar quente! Seja extremamente cuidadoso.</li><li>- Almofadas de lavagem pesada, algumas esponjas de nylon e detergentes duros/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu detergente ou esfregão é adequado.</li><li>- Nunca deixar resíduos de detergente na placa, pois isto pode manchar o vidro.</li></ul>

<p>Excesso, alimentos derretidos, e salpicos de açúcar quente no copo</p>	<p>Removê-los imediatamente com uma espátula, faca de paleta ou raspador de lâmina de barbear adequado para fogões de cerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies das zonas de cozedura quente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligar a placa de cozedura com o interruptor de parede.</li> <li>2. Segurar a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derramar para uma área fresca da placa.</li> <li>3. Limpar a sujidade ou derramamento com um pano de prato ou toalha de papel.</li> <li>4. seguir os passos 2 a 4 na secção "Sujidade diária da placa de cozedura" acima.</li> <li>4. seguir os passos 2 a 4 na secção "Sujidade diária do vidro" acima.</li> </ol>	<p>- Remover quaisquer manchas deixadas por alimentos derretidos ou derramamentos o mais depressa possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.</p> <p>- Risco de corte: Quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina raspadora é afiada. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</p>
<p>Excesso nos controlos por toque</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligar a placa.</li> <li>2. Esponja o produto derramado.</li> <li>3. Limpar o controlo de toque com uma esponja ou pano limpo e húmido.</li> <li>4. Limpar a área completamente seca com uma toalha de papel.</li> <li>5. Voltar a ligar a placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O fogão pode apitar e desligar-se sozinho, e os controlos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar a área de controlo de toque antes de voltar a ligar o fogão.</li> </ul>

## 6. Dicas e truques

<b>Problema</b>	<b>Possíveis causas</b>	<b>O que fazer?</b>
<p>Incapaz de ligar a placa.</p>	<p>Sem energia.</p>	<p>Certifique-se de que a placa cerâmica está ligada à fonte de alimentação e de que está ligada.</p> <p>Verifique se não há falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.</p>

Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos. Ver a secção 'Utilizar a sua placa de cerâmica' para instruções.
Os controlos tácteis são difíceis de utilizar.	Pode ter uma ligeira película de água nos controlos ou pode estar a usar a ponta dos dedos ao tocar nos controlos.	Certifique-se de que a área de controlo de toque está seca e que utiliza a bola do seu dedo ao tocar nos controlos.
O vidro está riscado.	Utensílios com bordas rugosas.  Esfregão ou detergente utilizado abrasivo e impróprio.	Utilizar utensílios de cozinha de fundo plano e liso. Ver a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Ver a secção "Limpeza e cuidados".
Alguns tachos e panelas fazem barulho de tilintar ou de chocalhar.	Isto pode ser devido à concepção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal para panelas e não significa que haja um defeito.

## 7. Instalação

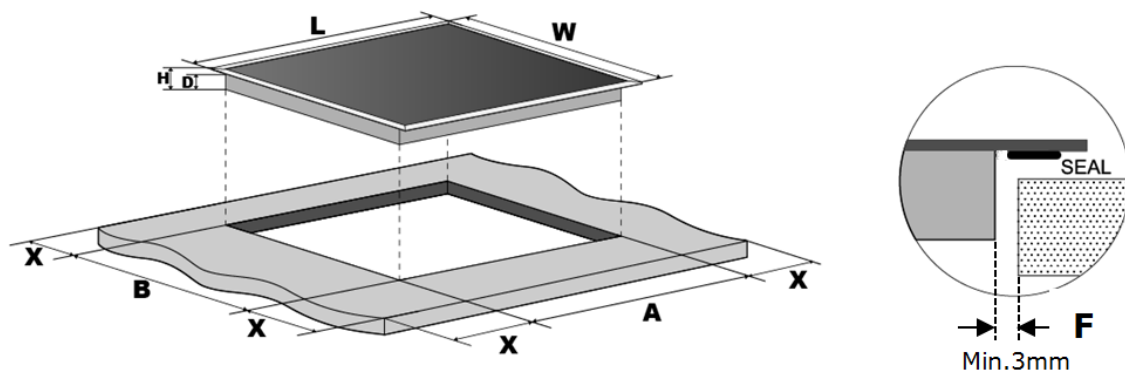
### 7.1 Selecção da instalação do aparelho

Cortar a bancada de trabalho de acordo com as dimensões mostradas no diagrama.

Para instalação e utilização, deve ser deixado um espaço de pelo menos 5 cm à volta do buraco. Certificar-se de que a espessura da bancada de trabalho é de pelo menos 30 mm. Por favor escolher um material de bancada resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de bancada, a menos que impregnados) para evitar choques eléctricos e deformações adicionais causadas pela radiação térmica da placa de aquecimento. Como se mostra abaixo:




Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.

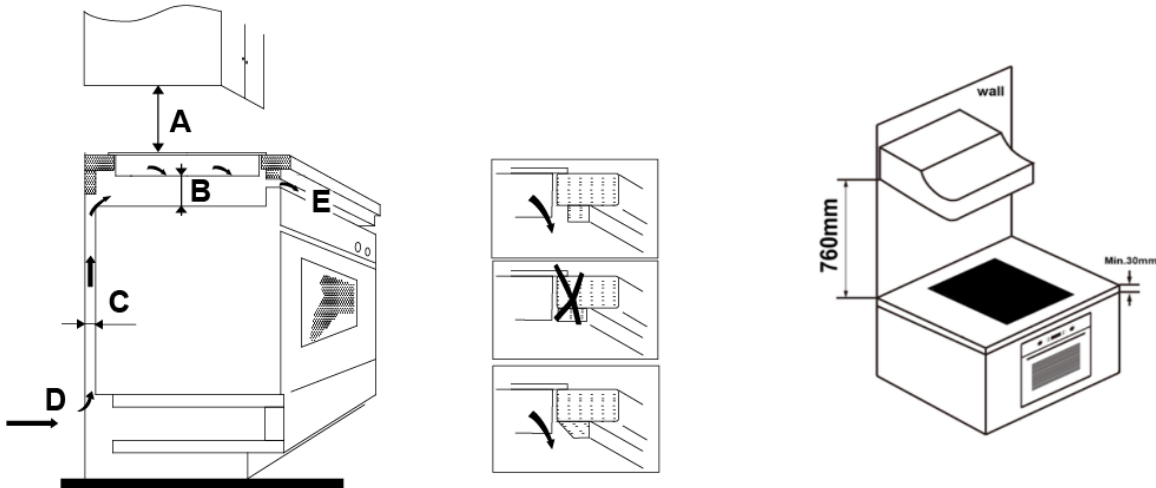




L(mm)	l(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Em qualquer caso, certifique-se de que a placa de vitrocerâmica é bem ventilada e que a entrada e saída de ar não são obstruídas. Certificar-se de que a placa de vitrocerâmica está em bom estado de funcionamento. Como se mostra abaixo

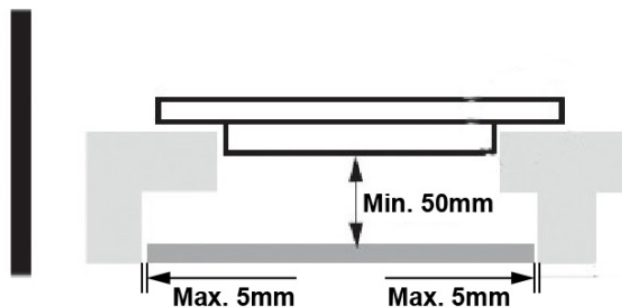
 Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário deve ser de pelo menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

## ADVERTÊNCIA: Garantir ventilação adequada

Certifique-se de que a placa de vitrocerâmica é bem ventilada e que a entrada e saída de ar não são obstruídas. A fim de evitar o contacto acidental com o fundo sobreaquecido da placa, ou receber um choque eléctrico imprevisível durante o funcionamento, é necessário colocar uma placa de madeira, fixada com parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Siga as instruções abaixo.



Existem orifícios de ventilação no exterior da placa. Deve assegurar-se de que estes furos não são obstruídos pelo tampo de trabalho ao posicionar a placa.

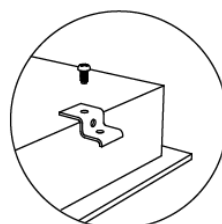
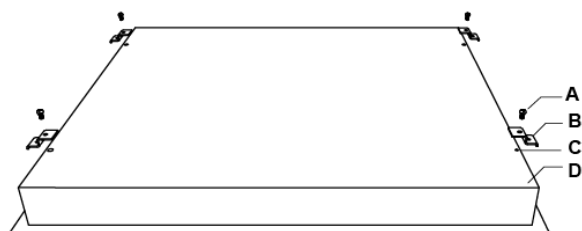


Ter em conta que a cola utilizada para colar o plástico ou madeira ao mobiliário deve ser capaz de suportar temperaturas superiores a 150°C para evitar que os painéis se soltem. A parede traseira e as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de resistir a uma temperatura de 90 °C.

## 8.2 Antes de colocar os suportes de montagem

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilizar a embalagem). Não aplicar força aos controlos que sobressaem da placa.

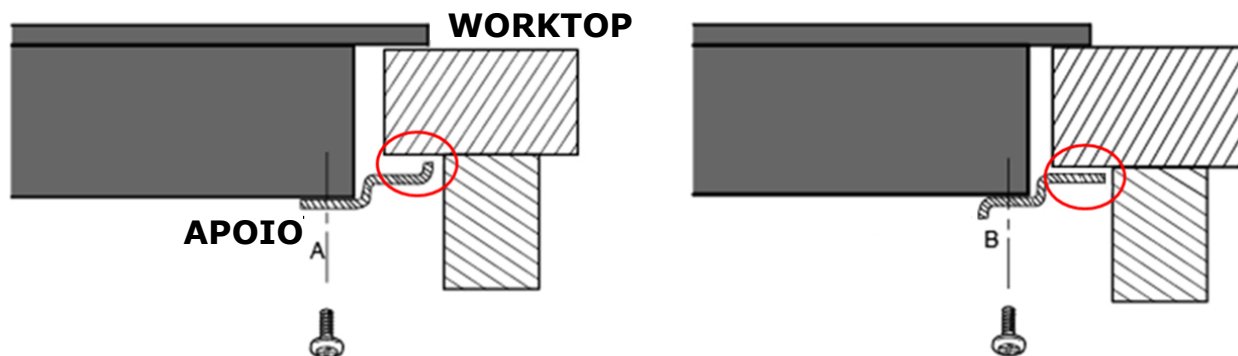
Fixar a placa à bancada aparafusando quatro suportes ao fundo da placa (ver imagem) após a instalação.



- A:** parafuso
- B:** suporte
- C:** Orifício do parafuso
- D:** base

Ajustar a posição do suporte de acordo com a espessura do tampo de trabalho.

### PLACA DE COOKING





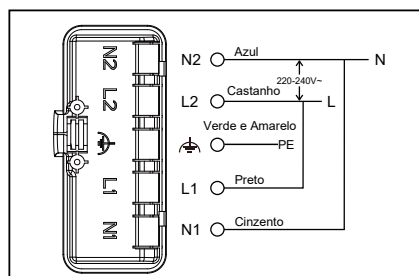
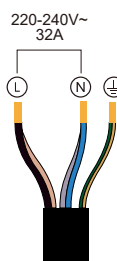
Sob nenhuma circunstância os suportes podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação (ver imagem).

### 8.3 Precauções

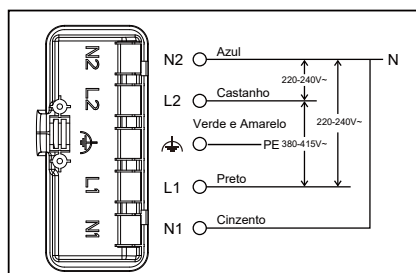
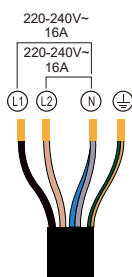
1. A placa de cerâmica deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Os profissionais estão ao seu serviço. Nunca realizar a operação por conta própria.
2. A placa de vitrocerâmica não deve ser instalada num frigorífico ou congelador, numa máquina de lavar louça ou numa máquina de secar roupa.
3. A placa de vitrocerâmica deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação térmica para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima do tampo de trabalho devem ser resistentes ao calor.
5. A camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor para evitar danos.
6. Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

### 8.4 Ligar a placa à rede

A alimentação deve ser ligada em conformidade com a norma aplicável ou com um disjuntor de um pólo. O método de ligação é mostrado abaixo.



Se desejar, pode ligar a sua mesa da seguinte forma: atenção, esta ligação deve ser efectuada por um técnico qualificado.



1. Se o cabo for danificado ou precisar de ser substituído, isto deve ser feito por um técnico de serviço pós-venda utilizando as ferramentas apropriadas, para evitar acidentes.
2. Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma folga mínima de contacto de 3 mm.
3. O instalador deve garantir que a ligação eléctrica é correcta e está em conformidade com os regulamentos de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa devidamente qualificada.



---

A superfície inferior e o cabo de alimentação do fogão não são acessíveis após a instalação.

---



**DISPOSIÇÃO: Não elimine este produto com resíduos municipais não triados. É necessário recolher estes resíduos separadamente para tratamento especial.**

Este aparelho está rotulado em conformidade com a Directiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado correctamente, ajudará a prevenir qualquer potencial dano para o ambiente e a saúde humana, que de outra forma poderia ser causado se fosse eliminado de forma errada.

Este símbolo no produto indica que este produto não deve ser eliminado com o lixo doméstico normal. Deve ser levado para um ponto de recolha para a reciclagem de bens eléctricos e electrónicos.

Este dispositivo requer a eliminação de resíduos especializados. Para informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, queira contactar a sua autoridade local, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde o adquiriu.

Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, queira contactar a sua autoridade local, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde o adquiriu.

## EXCLUSÕES DE GARANTIA:

A garantia não cobre peças de desgaste do produto, nem problemas ou danos resultantes do mesmo:

1. deterioração superficial devido ao desgaste normal do produto;
2. defeitos ou deterioração devido ao contacto do produto com alimentos ou líquidos e devido à corrosão causada pela ferrugem ou pela presença de insectos
3. qualquer incidente, abuso, utilização indevida, modificação, desmontagem ou reparação não autorizada;
4. manutenção inadequada, utilização não conforme às instruções do produto ou ligação a uma tensão incorrecta
5. qualquer utilização de acessórios não fornecidos ou aprovados pelo fabricante.

A garantia será anulada se a placa de identificação e/ou o número de série do produto forem removidos.

**Serviço pós-venda :** Para intervenção técnica devido a avaria, bem como para informações sobre produtos ou para solicitar peças de reposição, entre em contato conosco no seguinte endereço de e-mail: [clientes@relogic.es](mailto:clientes@relogic.es)

## Informação sobre placas de aquecimento eléctricas domésticas

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		SCCH603TSE	
Tipo de placa		Placa cerâmica	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		3 zonas	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da área útil por zona de cozedura eléctrica, arredondado aos 5 mm mais próximos	Ø	Zone 1: 20,0 Zone 2: 16,5 Zone 3: 30,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: diâmetro da área útil por zona ou área de cozedura eléctrica, arredondado aos 5 mm mais próximos	L W	—	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg	Cozinha eléctrica CE	Zone 1: 180,7 Zone 2: 192,9 Zone 3: 193,3	Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg	Placa eléctrica CE	189,0	Wh/kg

**SCHNEIDER**

[www.schneiderconsumer.com](http://www.schneiderconsumer.com)